Maibock mit Süßkartoffel und Sake-Soße

Für zwei Personen

Für den Maibock:

2 Medaillons vom Rehrücken à 120 g	Butterschmalz	

Für das Süßkartoffelpüree:

2 Süßkartoffeln	200 ml Kokosmilch	100 ml Sahne
1 Tl Massaman Currypaste	Salz	Pfeffer

Für die gepickelte Süßkartoffel:

2 Süßkartoffeln	150 ml Sushi-Essig	50 ml Mirin

Für die Süßkartoffelchips:

1 Süßkartoffel	Öl	Salz

Für die Sake-Sauce:

200 ml Wildfond	100 ml Sake	1 EL Tomatenmark
5 EL Sojasauce	Butter	Speisestärke
Pfeffer		

Für die Garnitur:

50 g gesalz., geröst. Macadamianüsse

Für den Maibock:
Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.
Maibock in einer Grillpfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 57 Grad bringen. Pfanne beiseite stellen.

Für das Süßkartoffelpüree:
Süßkartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, mit Sahne und Currypaste vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in einem Topf in Kokosmilch etwa 10 bis 15 Minuten kochen und mit einem Standmixer pürieren und anschließend warm stellen.

Für die gepickelte Süßkartoffel:
Süßkartoffeln schälen und mit Hilfe eines Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausschneiden. Kugeln mit Essig und Mirin in einem kleinen Topf für 8 Minuten aufkochen, danach kalt stellen.

Für die Süßkartoffelchips:
Süßkartoffel schälen, mit einem Sparschäler dünne 2 cm breite Scheiben abschälen, in einem Topf mit heißem Öl kurz frittieren bis sie knusprig sind und abschließend mit Salz abschmecken.

Für die Sake-Sauce:
Tomatenmark in die Pfanne geben, kurz angehen lassen und mit Sake ablöschen. Mit Fond und Sojasauce auffüllen und Flüssigkeit reduzieren bis zur gewünschten Konsistenz lassen, mit Pfeffer abschmecken. Die Sake-Sauce gegebenenfalls mit Speisestärke oder Butter binden.

Für die Garnitur:
Nüsse grob hacken.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ramon Danner am 27. Juni 2019