

Maibock mit Wildjus, Süßkartoffel- und Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für den Maibock:

600 g ausgel. Rehrücken	30 g gesalzene Butter	30 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	40 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Meersalz	Salz	Pfeffer

Für die Wildjus:

1 Stange Porree	2 Karotten	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
1 Pastinake	5 Kirschtomaten	1 TL Butter
200 ml trockener Rotwein	50 ml Portwein	400 ml Wildfond
1 EL Sojasauce	1 EL Tomatenmark	2-3 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	10 schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Speisestärke	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Süßkartoffelpüree:

400 g Süßkartoffeln	1 Zitrone, davon Saft	125 ml Sahne
125 ml Milch	1 EL Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für das Pastinakenpüree:

400 g Pastinaken	125 ml Sahne	125 ml Milch
1 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die glasierten Karotten:

4 kl. Karotten, mit Grün	1 Orange, davon Saft	4 cm Ingwer
Butter	1 EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Maibock:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maibock ggf. von Sehnen befreien und zurechtschneiden.

Fleischabschnitte für Jus aufbewahren. In einer Pfanne mit Öl, gesalzener Butter, Thymian und Rosmarin von beiden Seiten etwa 2 Minuten leicht anbraten. Fleisch währenddessen mit Fett arrosieren. Aus der Pfanne nehmen, locker in Alufolie wickeln, auf ein Backblech legen und 5 Minuten im Ofen garen. Danach 10 Minuten ruhen lassen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und zu Nussbutter werden lassen. Fleisch aus der Folie nehmen und nochmals ganz kurz scharf von allen Seiten in Nussbutter nachbraten. Vor dem Anrichten mit Meersalz bestreuen.

Für die Wildjus:

Karotten, Pastinake und Sellerie schälen und mit dem geputzten Porree grob schneiden. In einer Kasserolle 2 EL Öl erhitzen und das Gemüse und Fleischabschnitte vom Maibock anrösten bis es gebräunt ist. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Tomaten waschen, halbieren und dazu geben. Tomatenmark ebenfalls mit anrösten.

Thymian, Lorbeer und Pfefferkörner ebenfalls zugeben. 100 ml Rotwein und 200 ml Wildfonds angießen, aufkochen und auf hoher Stufe kochen lassen, damit die Flüssigkeit verdampft. Wenn diese verdampft ist, restlichen Wein und Fond nachgießen und durch ein Sieb passieren. Jus in einer Schüssel auffangen. Portwein in den Topf geben, aufgefangene Jus dazu geben und wieder reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, wenig Pfeffer und ggf. einem Teelöffel Butter abschmecken. Falls der Jus zu flüssig ist, mit Stärke binden.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen und in siedendem Salzwasser etwa 20 Minuten weichkochen. Abgießen, zurück in den Topf geben und zusammen mit Sahne, Milch und Butter zerstampfen. Halbe Zitrone

auspressen, andere Hälfte für Pastinakenpüree nutzen. Püree mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken schälen und in gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weichkochen. Pastinaken abseihen, zurück in den Topf geben. Sahne, Milch und Butter hinzufügen und stampfen. Zweite Zitronenhälfte auspressen. Püree mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

Für die glasierten Karotten:

Karotten schälen, dabei das Grün nicht entfernen. Einige Zweige vom Möhrengrün für die Dekoration beiseitelegen. Karotten in gesalzenem und gezuckertem Wasser blanchieren, dann in Öl und Butter von beiden Seiten anbraten. Ingwer in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne legen. Alles mit Orangensaft ablöschen und etwas Honig hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rune Flohr am 26. Juni 2023