

Maibock mit Spargel-Gemüse und Kräuter-Sabayon

Für zwei Personen

Für den Spargel:

200 g weißer Spargel

2 TL kalte Butter

$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker

Für die Kräutersabayone:

1 Zitrone

180 g kalte Butter

70 ml Gemüsebrühe

1 Stängel Basilikum

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Für den Maibock:

6 Scheiben Rehrücken à 1,5 cm

1 EL Sahne

50 g doppelgriffiges Mehl

200 g grüner Spargel

80 ml Gemüsefond

mildes Chilisalz

1 Schalotte

2 EL Butter

1 Ingwer

1 Stängel Petersilie

1 TL Pimentkörner

Chilisalz

1 Zitrone

1 Stängel Petersilie

3 Eier

100 ml Weißwein

1 Stängel Kerbel

1 Stängel Dill

1 TL Korianderkörner

1 Zitrone

Öl

120 g Weißbrotbrösel

1 Ei

Wildgewürz

Salz

Den Spargel waschen. Den weißen Spargel ganz und den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in lange Scheiben von einem halben bis einem Zentimeter schneiden. Von der Zitrone einen Streifen Schale abschneiden. Die Zitrone kann für die Sabayone verwendet werden. Die Petersilie fein hacken.

Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze farblos karamellisieren. Den Spargel darin kurz andünsten, den Fond angießen und ein Blatt Backpapier darauflegen. Den Spargel bei milder Hitze sechs bis acht Minuten bissfest garen. Gegen Ende die Zitronenschale einlegen und etwas mitziehen lassen, anschließend wieder entfernen. Die Petersilie hinzufügen, mit dem Chilisalz würzen und die Butter unterrühren.

Für die Kräuter-Zabaione die Butter in einem Topf langsam erhitzen, bis sie eine braune Farbe angenommen hat. Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zwei Zentimeter breite Scheiben vom Ingwer abschneiden und schälen. Die Kräuter fein hacken. Die Zitrone auspressen. Die Schalottenwürfel mit dem Wein, dem Fond, den Pfeffer-, Piment- und Korianderkörnern, dem Lorbeerblatt, sowie dem Ingwer in einen Topf geben und aufkochen. Den Sud auf etwa ein Viertel einköcheln lassen und anschließend durch ein Sieb gießen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße können anderweitig verwendet werden. Den eingekochten Weinsud mit den Eigelben in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einem feinporigen Schaum aufschlagen, den Schaum dabei höchstens auf 75 Grad erhitzen. Nach und nach die kalte Butter unter die Sauce rühren und schmelzen lassen, die Schüssel dabei im Wasserbad lassen. Die Sauce unter stetigem Aufschlagen wieder erhitzen, bis sie cremig ist. Zuletzt die Kräuter in die Sauce rühren und mit der braunen Butter, dem Chilisalz und etwas Zitronensaft würzen.

Für den gebratenen Maibock das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Rehscheiben jeweils noch einmal in der Mitte fast durchschneiden und aufklappen, so dass dabei eine doppelt so große Scheibe entsteht. Diese Fleischscheiben zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie geben und mit dem Plattiereisen etwas nachklopfen.

Das Ei verquirlen, mit der Sahne mischen und in einen tiefen Teller füllen. Jeweils einen Teller mit dem Mehl und den Weißbrotbrösel vorbereiten.

Die Fleischscheiben mit Salz und dem Wildgewürz würzen, nacheinander zuerst im Mehl wen-

den, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss in den Weißbrotbröseln wenden.

Reichlich Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die panierten Schnitzel darin zuerst auf einer Seite goldgelb backen. Die Schnitzel wenden und auch auf der zweiten Seite goldgelb braten.

Die fertigen Schnitzel aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Spargel auf warmen Tellern anrichten gebackenen Maibockscheiben anlegen und die Kräuter-Zabaione außen herum ziehen.

Alfons Schuhbeck am 30. April 2015