

# Maibock, Spargel-Gemüse, Kartoffel-Püree, Morchel-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Maibock:**

4 Rehmedaillons (3cm)       $\frac{1}{2}$  TL Pflanzenöl      Salz

**Für das Kartoffelpüree:**

500 g mehligk. Kartoffeln      125 ml Milch      1 EL kalte Butter  
1 EL braune Butter      1 Muskatnuss      Chilisalز

**Für die Sauce:**

14 kleine, getr. Morcheln      6 kleine, frische Morcheln      50 ml kräftiger Rotwein  
2 EL roter Portwein       $\frac{1}{2}$  TL Puderzucker      1 Knoblauchzehe  
1 Ingwerscheibe      1 Zitrone      100 ml dunkler Kalbsfond  
10 g kalte Butter       $\frac{1}{2}$  TL Speisestärke      1 EL Butter  
1 Prise Wildgewürz      mildes Chilisalز

**Für den Spargel:**

150 g grüner Spargel      150 g weißer Spargel      1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone      1 Scheibe Ingwer      2 Zweige glatte Petersilie  
80 ml Geflügelfond      2 TL braune Butter      2 TL kalte Butter  
mildes Chilisalز

**Für den Maibock:**

Den Backofen auf 100°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Rehmedaillons darin rundherum leicht anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten rosa durchziehen lassen. Mit Salz würzen.

**Für das Kartoffelpüree:**

Die Kartoffeln vor dem Kochen schälen und kleinschneiden, damit sie schneller gar werden. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse passieren.

Milch in einem Topf erhitzen und braune Butter herstellen. Um die braune Butter herzustellen, die Butter in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einem Schneebesen durchrühren und die Butter köcheln lassen, bis sie einen bräunlichen Ton annimmt. Durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb geben.

Milch, Butter und braune Butter zu den Kartoffeln geben und vermengen. Mit Chilisalز und etwas Muskatnuss würzen.

**Für die Sauce:**

Die frischen Morcheln gründlich waschen und putzen. Die eingeweichten Morcheln abgießen und den Morchelfond auffangen.

Den Puderzucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und einköcheln. Mit etwa 100 ml Morchelfond und dem Kalbsfond auffüllen. Auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in den leicht köchelnden Fond rühren, bis dieser leicht sämig bindet. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Einen breiten Streifen von der Zitronenschale abziehen. Beides in die Pfanne geben und ziehen lassen. Anschließend entfernen. Die kalte Butter hinein rühren und mit Wildgewürz und Chilisalز abschmecken. Zum Schluss die Morcheln zur Sauce geben.

**Für den Spargel:**

Enden vom Spargel entfernen. Die weißen Stangen waschen und schälen. Alle Stangen schräg dritteln.

Den Spargel mit Geflügelfond in eine Pfanne geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt ca. 8 Minuten leicht bissfest garen.

Petersilie waschen, trocken wedeln und hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb mit Petersilie, Ingwer und Knoblauch zum Spargel geben. Braune Butter (wie oben beschrieben herstellen) und unterrühren. Mit Chilisalzwürzen, 2 Minuten ziehen lassen, Knoblauch und Ingwer entfernen und die kalte Butter unterrühren.

Maibock mit Kartoffelpüree, Spargelgemüse und Morchelsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 11. Mai 2018