

Maibock mit Kartoffel-Kruste, Spargel-Gulasch, Schalotten

Für zwei Personen

Für den Maibock:

2 Medaillons vom Maibockrücken	2 große mehligere Kartoffeln	1 Ei
2 Zweige Thymian	5 Wacholderbeeren	Sonnenblumenöl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Spargelgulasch:

8 dicke Stangen Spargel	100 ml Wildfond	1 Schalotte
1 Zitrone	20 g Butter	1 EL Paprikamark
1 EL Paprikapulver	1 Zweig Majoran	1 Msp. Kümmel
1 Prise Zucker	Salz	

Für die Balsamico-Schalotten:

6 Schalotten	100 ml Portwein, rot	150 ml Balsamico, dunkel
2 Zweige Thymian	10 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
30 g kalte Butter	2 EL Zucker	10 ml Olivenöl

Für den Maibock mit Kartoffelkruste:

Kartoffeln schälen und waschen und dünn reiben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Anschließend durch ein sauberes Geschirrtuch ausdrücken. Das Ei trennen und das Eiweiß verquirlen. Eiweiß und geriebene Kartoffeln in einer Schüssel vermengen. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Den Maibockrücken waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls von Sehnen und Fasern befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffelmasse einseitig dünn auf dem Medaillon verteilen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und den Maibock zunächst von der Fleischseite, anschließend von der Kartoffelseite für ca. 2 Minuten goldgelb und kross anbraten. Das Fleisch nach erneutem Wenden in eine ofenfeste Form geben. Den Kerntemperaturmesser anbringen. Wacholderbeeren und Thymian dazu geben und das Fleisch im Ofen auf 56°C Kerntemperatur rosa garen.

Für das Spargelgulasch:

Den Spargel gründlich schälen, die holzigen Enden abschneiden. Spargel in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und sehr fein würfeln. In einer Pfanne den Spargel mit den Schalottenwürfeln und der Butter anschwitzen.

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kümmel ebenfalls hacken. Paprikamark, Paprikapulver, Kümmel, Zitronenabrieb und Majoran zum Spargel geben, mit Wildfond ablöschen. Mit Salz und Zucker abschmecken und Spargel im Sud weich schmoren.

Für die Balsamico-Schalotten:

Die Schalotten abziehen und im Ganzen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Mit Portwein und Balsamico ablöschen.

Den Thymian abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Thymian zusammen mit den Wacholderbeeren und den Lorbeerblättern in den Sud geben und bissfest (je nach Größe) köcheln lassen. Die Gewürze aus dem Sud holen und mit kalter Butter abbinden.

Maibock mit Kartoffelkruste, Spargelgulasch und Balsamico-Schalotten auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. Juni 2018