

Maibock mit Spitzkohl, Kartoffel-Schmarren, Blaubeeren

Für zwei Personen

Für den Maibock:

300 g Maibockkrücken	1 Schalotte	20 g kalte Butter
300 ml Wildfond	20 ml roter Portwein	2 Zweige Thymian
3 Wacholderbeeren	1 EL Speisestärke	3 EL Rapsöl

Für den Karoffelschmarren:

150 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei	80 ml Milch
1 EL Butter	5 g Hefe	1 EL Kartoffelstärke
60 g Mehl	1 Muskatnuss	Öl, Salz

Für die Blaubeeren:

50 g Blaubeeren	50 ml Johannisbeersaft	30 ml roter Portwein
1 Sternanis	4 EL Zucker	1 EL Speisestärke

Für den Spitzkohl:

2 Scheiben Bacon	½ Kopf Spitzkohl	1 Schalotte
Öl		

Für die Garnitur:

Wildkräuter	Kresse
-------------	--------

Für den Maibock:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Maibockkrücken waschen, trockentupfen, parieren und portionieren.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Maibock von jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und im Ofen bei 4-6 Minuten nachgaren.

Schalotte abziehen, würfeln und in der Pfanne vom Maibock anschwitzen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten mit Portwein ablöschen. Wildfond, Wacholderbeeren und Thymianzweige hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren. Zum Schluss mit kalter Butter binden und Stärke binden.

Für den Karoffelschmarren:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Für den Hefeteig Milch lauwarm im Topf erhitzen, Hefe hineingeben und darin auflösen. 1 Ei trennen und Eigelb und Eiweiß separat auffangen.

Eigelb mit Mehl in den Topf zur Hefe geben und vermengen.

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und unter den Hefeteig rühren. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Kartoffelstärke unter den Hefeteig heben. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse darin bei mittlerer Hitze ausbacken. Den Schmarren in der Pfanne zerkleinern und mit einem Stück Butter nachrösten und salzen.

Für die Blaubeeren:

Blaubeeren waschen und trockentupfen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Portwein ablöschen und mit Johannisbeersaft auffüllen. Sternanis hineingeben und bis auf die Hälfte reduzieren und mit Speisestärke binden. Dies über die Blaubeeren geben und kühlstellen.

Für den Spitzkohl:

Schalotte abziehen und würfeln. Spitzkohl waschen, trockentupfen, Strunk entfernen, die Blätter ablösen und in grobe Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Bacon grob schneiden und in der Pfanne auslassen. Schalottenwürfel hinzugeben und mit anschwitzen. Spitzkohl ebenfalls in die Pfanne geben und kurz mitschmoren.

Für die Garnitur:

Wildkräuter verlesen und waschen. Kresse schneiden.

Das Fleisch in Tranchen schneiden. Sauce in die Tellermitte geben und das Fleisch darauf platzieren. Kartoffelschmarrn, Blaubeeren und Spitzkohl drumherum platzieren und den Sud der Blaubeeren mit einem Löffel angießen. Mit Wildkräutern und Kresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 28. Mai 2020