

MAI 2015: MARTIN SCHARFF

DUETT VOM ODENWÄLDER MAIBOCK /SCHWETZINGER SPARGEL / RHABARBER /MAIRITTERLINGE / SCHAFFGARBE

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Der Rücken und die Keule

400 g Maibock Rückenfilet vom Knochen gelöst

250 g geschorte Maibockkeule (beides von Delta Fleisch)

0,1 l Maibockjus

Den ausgelösten Rehrücken von Fett und Sehnen befreien und in 4 gleich große Portionen teilen. Für das Ragout die geschmorten Keulenwürfel in 5 mm große Würfel schneiden. Mit einem Teil der aus der Maibockkeule gezogenen Jus kurz halb grob mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf etwas Klarsichtfolie die Keulenragout-Masse auf 1 cm Höhe aufstreichen und kühlen. In gekühltem Zustand wird nun aus der Masse pro Person ein Rechteck (ca. 4x8 cm) geschnitten. Bis zum Anrichten wieder kühl lagern. Das Maibockfilet kurz von beiden Seiten anbraten und im 100°C vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten garen (Kerntemperatur 55°C). Danach bis zum Servieren an einem warmen Ort auf einem Gitter ruhen lassen (z.B. Holdomat oder im Backofen bei 70°C).

Der Spargel

400 g geschälter weißer Schwetzingen Spargel

Ubena Murray Riversalz

Zitronenabrieb

Den geschälten Spargel in einer Teflonpfanne (wenn vorhanden auch auf einem Holzkohlegrill) von allen Seiten gut anbraten mit Salz und Zitronenabrieb würzen.

Der Kartoffelbutterschaum

100 g Pfälzer Hörnchen Kartoffeln

0,1 l Geflügelbrühe

50 g Butter

Geflügelbrühe aufkochen und die gekochten und gepellten Pfälzer Hörnchen darin zercochen, bis eine Sämigkeit entsteht. Mit der Nussbutter (gebräunte Butter) aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Rhabarber-Tee

300 g Rhabarber

100 g Zucker

300 ml Rehkeulen-Schmorfond

Den Rhabarber schälen und für 12 Stunden zuckern. Dann mit dem Rehkeulen-Schmorfond auf ca. 100 ml einkochen, anschließend durch ein feines Sieb passieren. Danach ist der "Tee" servierbar.

Mairitterlinge

200 g geputzte Mairitterlinge (Pilze)

20 g Schafgarbe

Die Mairitterlinge in einer heißen Pfanne mit etwas Butter kurz ansautieren. Erst kurz vor Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und dann die frisch geschnittene Schafgarbe dazugeben.

Anrichten

Auf einem warmen Teller das zugeschnittene Keulenraout auflegen. Nun das Maibockfilet in 2 Medallions pro Person aufschneiden und zusammen mit den Pilzen auf das Keulenragout anrichten. Den gebratenen Saprangel anlegen und mit der aufgeschäumten Kartoffelnussbutter saucieren. In einer vorgewärmten Espresso Tasse den heißen Rhabarber-Tee zum Gericht servieren.

Der besondere Tipp:

Genießen Sie den Tee parallel beim Dinieren des Gerichts.