

Frisch gekocht
Dienstag, 17. Mai 2016



Rezept von Richard Rauch

**Eingelegter Maibock-Rücken mit Melanzani,
Brombeeren und Sauerklee**



30 Minuten (ohne Stehzeit)/ leicht

Zutaten für 4 Personen

1 Rehrückenstrang (vom Maibock), 400 ml Olivenöl und/oder Entenfett, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Langer Pfeffer.

Für die gebratenen Melanzanischeiben: 1 Melanzani, Salz, Pfeffer, Thymian, Olivenöl.

Für die eingelegten Brombeeren: 1 Schalotte, 1 TL brauner Zucker, 150 g Brombeeren (frisch oder TK), 50 ml Apfel-Balsam-Essig, 1 Zimtstange, 2 Gewürznelken, 1 Zitrone (unbehandelt), ev. etwas Maisstärkemehl.

Außerdem: Sauerklee, grobes Meersalz.

Zubereitung

Für den Maibock-Rücken in einem passenden Geschirr das Fett auf 80 °C erhitzen. Das Fleisch sowie Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Gewürznelken und Pfeffer einlegen. Bei ca. 70-80 °C 25 bis 30 Minuten ziehen lassen (bis zu einer Kerntemperatur von 50 °C). Im Fett auskühlen lassen. Den Maibock-Rücken vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden. Die Melanzani der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Leicht einsalzen und 5 Minuten stehen lassen, bis sie Wasser lassen. Mit einem Küchentuch trocken tupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl beidseitig goldbraun anbraten. Pfeffern, am Schluss den Thymian hinzufügen und beiseite stellen.

Für die Brombeeren die Schalotte schälen und fein schneiden. Zucker karamellisieren lassen, Schalotte und Brombeeren zugeben. Mit Apfel-Balsam-Essig ablöschen und mit geriebener Zitronenschale, Gewürznelken und Zimt einkochen. Je nach Konsistenz eventuell mit etwas Maisstärkemehl eindicken.

Den Maibock-Rücken mit den Melanzani und Brombeeren auf Tellern anrichten, mit Sauerklee und grobem Meersalz garnieren.