

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF (Beispielfoto)



Maibock mit Erdäpfelpüree, glaciertem Spargel

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten:

500 g Rehrücken ohne Knochen
Kräutersalz
Pfeffer
Öl zum Anbraten
gehackter Rosmarin
gehackter Thymian
2 zerstoßene Wacholderkörner
etwas Rotwein oder Portwein
etwas Suppe oder Fond
50 g entkernte Kirschen
500 g mehliges Kartoffeln
ca 100 ml Milch
2 EL Butter
Schuss Obers
Salz
150 g weißer Spargel
150 g grüner Spargel
2 EL Butter
Prise Zucker
Salz

Zubereitung:

Den Rehrücken von Silberhaut und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 140 °C je nach Dicke etwa 15–20 Minuten garen.

Den Bratenansatz in der Pfanne mit Rotwein oder Portwein ablöschen Rosmarin, Thymian und Wacholder zugeben, mit etwas Suppe oder Fond aufgießen und die Kirschen hinzufügen. Die Sauce leicht einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit kalter Butter montieren oder mit etwas angerührter Maisstärke binden.

Für das Erdapfelpüree die geschälten und grob geschnittenen Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Danach abseihen, gut ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken Milch, Butter und Obers unterrühren und mit Salz abschmecken.

Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Beim grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und ebenfalls die Enden entfernen Spargel nach Wunsch ganz lassen oder in Stücke schneiden. In Butter mit einer Prise Zucker einige Minuten glasieren, anschließend mit wenig Wasser oder Suppe ablöschen, salzen und offen weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist und der Spargel schön glänzt.