

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Maibock mit Buttermilchschaum

Zutaten

(4 Personen)

- 200 g Rehrücken
- 100 g Eierschwammerl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Schalotte
- 1 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 3 Stangen grüner Spargel
- Zitronensaft
- Olivenöl
- 1 EL Butterschmalz
- 100 ml Buttermilch
- Etwas Obers
- Wacholderbeeren
- Etwas Thymian
- Wildkräuter
- 1 Radieschen (in Scheiben)

Eventuell

- Wildsauce

Zubereitung

Den Rehrücken in Scheiben schneiden, mit dem Messerrücken etwas flach drücken und salzen.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Schalotte würfeln und in Butterschmalz glasig dünsten. Eierschwammerl beifügen, salzen und pfeffern.

Spargel in dünne Scheiben schneiden mit Salz, Zitronensaft und Olivenöl marinieren

Buttermilch mit Salz, Zitrone und Wacholderbeeren mixen. Am Schluss etwas Obers beigeben.

Eierschwammerl aus der Pfanne geben.

Rehmedaillons in Butterschmalz scharf anbraten, pfeffern und mit Thymian würzen. 2 Wacholderbeeren flach drücken und mit in die Pfanne geben.

Den Rehrücken auf den Eierschwammerln anrichten, mit Frühlingszwiebeln, dem marinierten Spargel, Radieschenscheiben und Wildkräutern garnieren. Am Schluss mit Buttermilchschaum beträufeln.

Tipp: Mit etwas Wildsauce verfeinern.