

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebratenes Maibockfilet an Spargelbrokkoli, Gnocchi und Morchel-Sauce mit Kirschen

Koch: Stefan Borowitz

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Maibockfilet

- 800 g Maibockfilet (küchenfertig)
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige
- 2 Knoblauchzehen (angedrückt)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 EL Butter

Für die Morchel-Sauce mit Kirschen

- 30 g getrocknete Morcheln
- 200 ml Demi-Glace (dunkle Grundsauce)
- 100 ml Obers
- 1 Schalotte
- 50 ml Weißwein
- 1 EL Butter
- Salz

Quelle: ORF extra

- Pfeffer
- 100 g Kirschen (TK oder Glas)
- 1 TL Cognac

Für die Gnocchi und den Brokkoli:

- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 g Mehl (glatt)
- 1 Ei
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Für den Brokkoli

- 500 g Spargelbrokkoli
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Maibockfilet das Fleisch etwa 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann.

2. Für die Morchel-Sauce die Morcheln in warmem Wasser etwa 20 Minuten einweichen und anschließend gründlich waschen, damit eventueller Sand entfernt wird. Die Schalotte fein hacken und in einer Pfanne in etwas Butter glasig anschwitzen. Die Morcheln hinzufügen, kurz mitbraten, mit Weißwein ablöschen und alles leicht reduzieren lassen. Dann die Demi-Glace zugießen und nach Bedarf Obers einrühren. Die Sauce etwa 10-15 Minuten sanft köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer sowie einem kleinen Schuss Cognac abschmecken und die Kirschen begeben.

3. Für die Gnocchi die Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Dann das Mehl, das Ei, etwas Salz und geriebene Muskatnuss begeben und alles in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

4. Nun den Teig zu Rollen formen und in kleine Stücke schneiden. Die Gnocchi in siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen, anschließend abseihen und in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten.

5. Das Fleisch in vier gleichschwere Stücke schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Filets gemeinsam mit den frischen Kräutern, dem andrückt Knoblach und etwas Butter und Butterschmalz in einer Pfanne rundum kräftig anbraten. Danach herausnehmen und kurz rasten lassen.

6. Den Spargelbrokkoli putzen, waschen und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne mit etwas Butter rösten und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

7. Zum Schluss die Maibockfilets in Scheiben schneiden und mit den gebratenen Gnocchi, dem gegrillten Spargelbrokkoli und der Morchel-Sauce mit Kirschen auf flachen Tellern anrichten.