

MAI WILDGEKOCHT

Maibock-Rücken im Bärlauchmantel

ALOIS NEUMAYER



FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER

Zubereitung

Rehrücken: Den Rücken zuputzen und von Sehnen und Silberhaut befreien. Danach salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, dem Ei und dem kalten Obers zu einer feinen Farce verarbeiten. Die Pistazien und den Bärlauch untermengen. Das gut ausgewässerte Schweinsnetz auflegen und die Farce dünn aufstreichen. Den Rücken darauflegen und mit dem Netz einhüllen. Fleischroulade auf ein Backblech geben und bei 140°C im vorgeheizten Rohr etwa 30 Min. rosa braten. Danach das Rohr ausschalten und etwa 10 Min. bei geöffneter Tür rasten lassen.

Sauce: Fleischabschnitte und Sehnen mit den Wildknochen und dem grob geschnittenen Gemüse in der Pfanne, in der der Rücken angebraten wurde, dunkel anbraten und mit Rotwein ablöschen. Rindsuppe und Gewürze

sowie Tomatenmark beimengen und etwa 30 Min. köcheln lassen. Abseihen und weitere 2–3 Stunden auf kleiner Flamme einreduzieren. Dabei immer wieder das Fett und die Trübstoffe abschöpfen; anschließend abschmecken.

Wirsinggemüse: Wirsingkohl in daumendicke Stücke schneiden und etwa 4 Min. in Salzwasser blanchieren, danach mit Eiswasser abschrecken. Schalotten und Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anrösten. Danach mit Mehl stauben, mit Weißwein ablöschen und würzen. Obers hinzufügen, den Wirsing untermengen und leicht aufkochen lassen.

Erdäpfel-Spargel-Strudel: Erdäpfel kochen, schälen und klein schneiden. Spargel kurz blanchieren, in kleine Stücke schneiden und mit Butter sowie Jungzwiebeln anglasen. Das Ganze mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker und Petersilie würzen. Danach mit Erdäpfeln, Dotter und Topfen mischen. Strudelteig mit Butter bestreichen, die Fülle daraufgeben und einrollen. Anschließend mit Ei be-

ZUTATEN

(4 Portionen)

Rehrücken:

500 g Rücken
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Öl
1 Hühnerbrust (etwa 140 g)
1 Ei
200 ml Obers, eiskalt
3 EL Pistazienkerne, gehackt
50 g Bärlauchblätter, gehackt
1 Schweinsnetz

Sauce:

Wildknochen
1 Karotte, 1 St. Sellerie (etwa die Menge der Karotte)
1 Zwiebel
½ l Rotwein, 1 l Rindsuppe
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren und schwarze Pfefferkörner
Muskatnuss, Salz
Tomatenmark

Wirsinggemüse:

1 St. Wirsingkohl (etwa 1 kg)
2 Schalotten
60 g Bauchspeck
40 g Butter, 2 EL Mehl
50 ml Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Kümmel gemahlen
Majoran, 150 ml Obers

Erdäpfel-Spargel-Strudel:

400 g mehliges Erdäpfel
300 g Spargel, grün oder weiß
40 g Butter
150 g Jungzwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Zucker, 3 EL Petersilie
4 Dotter, 150 g Topfen
1 Strudelteig

streichen und bei 180°C etwa 20 Min. lang im Backrohr backen.

Anrichten: Rehrücken in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Wirsinggemüse und dem Erdäpfel-Spargel-Strudel anrichten und die Sauce begeben.

Alois Neumayer ist Küchenchef auf der Burg Hohenwerfen in Werfen im Salzburger Pongau.



Fotostrecke und Film in
der WEIDWERK-App!



Schritt-für-Schritt-Anleitung
auf unserer Website:
www.weidwerk.at