

Wilder Maibock mit grünen Spargelspitzen, Waldmeister-Sabayon und Laugenbrezelknödeln



für 2 Personen

Zubereitungszeit:

Zutaten:

380 g Keule vom Maibock (flach)

2-3 El Wildgewürz

Salz

1 El Olivenöl

12 grüne Spargelspitzen (bereits vorab 3 min über Dampf gegart)

2 El Butter

Waldmeister-Sabayon:

100 ml Lillet (Apéritif à base de vin aus dem Bordelais)

80 ml Gemüsebrühe

12 schwarze Pfefferkörner

6 Pimentkörner

15 Korianderkörner

1 Lorbeerblatt

100 ml Waldmeistersud (Waldmeister mit Weisswein)

2 Eigelb (M)

80 g kalte Butter

Salz

1-2 Spritzer Limettensaft

Abrieb von Tonkabohne

Waldmeisterstengel für die Deko

Laugenbrezelknödel aus dem TK (Rezept unten)

Zubereitung:

Backofen auf 100° erhitzen. Form und Teller darin erwärmen.

Fleisch würzen und in etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten (10 min), salzen und im Backofen bei 100° in der leicht gekippten Form 75 min fertigbaren.

Sauce vorbereiten: Die Schalottenwürfel mit Lillet, Gemüsebrühe, Pfeffer-, Piment- und Korianderkörnern sowie Lorbeerblatt in einen Topf geben, aufkochen, auf ein Viertel einkochen lassen, anschliessend durch ein Sieb abgiessen. Restmenge: 25 ml.

Nun den Waldmeistersud zusammen mit dem Gewürzsud auf 60 ml einkochen, beiseite stellen. (25 min).

Bis hierhin lässt sich der Sud bei Zeitknappheit auch schon am Tag vorher machen.

Diesen Sud zusammen mit den 2 Eigelb in der Cooking Chef 1 min bei 40°, 2 min bei 60° und 3 min bei 80° zu einer schaumigen Creme aufschlagen, zum Schluss die kalte Butter stückchenweise hinzufügen und schmelzen lassen. Mit Salz und einem Spritzer Limettensaft würzen. (8 min)

Ein Sabayon lässt sich natürlich auch über dem Wasserbad schaumig rühren, das dauert aber etwas länger - je nach Handgelenk.

Durch die Zugabe der Butter wurde die Sauce nicht ganz so schaumig wie gedacht, dafür war sie aber sehr geschmackvoll.

Da mir der Waldmeisterduft nicht ganz genügte, habe ich in das Sabayon noch ein wenig Tonkabohne gerieben.

Serviettenknödel in einem weiten Topf mit siedendem Wasser gar ziehen lassen (35 min). Spargelspitzen in der heissen Butter sanft anbraten (10 min).

Nach 75 min das Fleisch aus dem Backofen holen, quer in dünne Scheiben schneiden, dazu die Laugenbrezelknödel - diese aber etwas dicker aufschneiden.

Spargelspitzen auf den warmen Tellern anrichten, Maibock- und Laugenknödelscheiben anlegen und das Sabayon aussen herum ziehen. Mit Waldmeister dekorieren.

Anmerkung:

Welcher Artikel gehört nun zum Sabayon? Da ich frankophil angehaucht bin, habe ich automatisch *der* Sabayon (le sabayon) gewählt. Vor die italienische Variante Zabaglione (lo zabaglione) gehört ein *die* und der Duden findet *das* Sabayon richtig. Also opfere ich mich für *das* und ziehe mich elegant aus der Affäre.

Laugenbrezelknödel:

Anzahl Portionen: 2-4

Zubereitungszeit: Vorbereitung 20 min + Quellzeit 20 min + Verpacken 10 min = 50 min --- hinzu kommt noch die Siedezeit von 30-35 min

Zutaten:

150 g Laugenbrezeln (2) oder Laugenbrot
1 El Butter
1 El Schalotten, feingeschnitten
2 Eier
125 ml lauwarme Milch
2 El glatte Petersilie, feingehackt
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Schalotten in Butter weich dünsten.

Laugenbrezeln in kleine Stücke reißen, die Eier daraufgeben. Schalotten und Petersilie untermischen und alles mit der lauwarmen Milch übergießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, durchkneten und 20 min quellen lassen.

2 Blätter Backpapier bereitlegen, befeuchten, auf jedes Blatt eine Hälfte Brezelteig verteilen, zufalten, zwei Rollen formen (nicht zu lang! die Rollen müssen nachher in den Topf passen), die Enden zusammendrücken. Alles jetzt in Alufolie wickeln und gut verschließen.

Bis hierher kann alles vorbereitet und auch eingefroren werden.

Eingefrorene Laugenbrezel-Knödel (im Backpapier lassen) ganz auftauen lassen, bevor sie ins Wasser kommen.

Wasser in einem breiten Topf aufkochen, die Knödelrollen ca. 30 min darin

sieden lassen.

Auspacken, in kleine oder größere schräge Scheiben schneiden und auf Tellern verteilen.

Anmerkung:

Vor dem Sieden entferne ich die Alufolie, weil die sich nachher sehr unwillig entfernen lässt und ich keinen Schnipsel Alufolie in meinem Essen haben möchte.