

REZEPTE RUND UM DEN MAIBOCK

Maibock mit Spätzle und Gemüse

Rezepte von Frank Gebert, Gebert´s Weinstuben eK, Mainz

Zutaten Spätzleteig:

300 ml Vollei (ganze Eier)

350 g Mehl

Gute Prise Salz und Muskat

Zubereitung:

Alles gut vermischen und mit dem Knethaken eine klumpenfreien Teig herstellen. In einem großen Topf Wasser zum Köcheln bringen und die Spätzle hineinschaben. Aufwallen lassen und wenn die Spätzle oben schwimmen in ein kaltes Wasserbad mit Eiswürfeln abschöpfen.

Zutaten Maibock:

170g - 200g Maibock(Rehrücken) pro Kopf vorbereiten

Soße:

Knochen vom Maibock (Rehknochen)

Fett

2- 3 EL konzentriertes Tomatenmark

500g Wurzelgemüse (Suppenbund)

250 ml Rotwein

750 ml Wasser

schwarzer Pfeffer

5 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

1 Knoblauch

je 2-3 Stängel Rosmarin und Thymian

2 EL Senf

2 EL Preiselbeeren

1 Schuss Portwein

eine Prise Salz

selbstgemachtes Gewürzsalz (aus schwarzem Pfeffer, Wacholderblatt, Lorbeerblatt und 1 Nelke sowie Meersalz, fein gemörsert).

geklärte Butter

Zubereitung:

Knochen in Fett mit Tomatenmark und Wurzelgemüse anbraten. Mit etwas Rotwein und Wasser ablöschen. Würzen mit schwarzem Pfeffer, Wacholder und Lorbeerblatt. Knoblauch, Rosmarin und Thymian mit in die Soße geben. Einköcheln lassen. Dann abseihen und zum Schluss mit Senf, Preiselbeeren und Portwein sowie einer Prise Salz abschmecken.

Den Maibockkrücken mit einem selbstgemachten Gewürzsalz (siehe oben) von beiden Seiten würzen. In einer heißen Pfanne mit geklärter Butter von beiden Seiten anbraten und ca. 7 Minuten bei 170° C im Ofen rosa garziehen.

Zutaten Gemüse:

Brühe

Karotten

Kohlrabi

grüner und weißer Spargel

Mairübchen

Zubereitung:

In einer leichten Brühe Karotten, Kohlrabi, grünen und weißen Spargel und Mairübchen sanft garen.