

Maibock – Wipfel – Sauerkirsche
Oliver Nasti

Maibock

360 g Maibock-Rücken, ausgelöst
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Thymian
Maibock-Lack (siehe Teilrezept)
Salz

Maibock-Lack

500 g Maibock- oder Rehparüren
1 EL Pflanzenöl
je 25 g Karotten und süße Zwiebeln, gewürfelt
1 Zweig frischer Thymian
4 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1 TL rosa Pfefferbeeren
10 g weiße Penja-Pfefferkörner
30 g roter Portwein
Wildfond zum Aufgießen
Salz

Maiwipfel-Gel

je 300 g Apfelessig und Wasser
100 g Zucker
50 g frische junge Tannentriebspitzen (Tannen-Maiwipfel)
8,5 g Agar-Agar
2 g Gellan

Tannenöl

200 g frische junge Tannentriebspitzen (Tannen-Maiwipfel)
200 g Traubenkernöl

„Käseknepfle“

Brandteig (50 g Vollmilch, 18 g Butter, 1 g Salz, 28 g Weizenmehl, 1 Ei)
75 g Kartoffeln (Sorte: Agria), im Backofen auf Salz gegart
5 g Weizenmehl
1 Ei
1 Eigelb
350 g Formage Blanc, 12 Stunden abgehangen
Salz und Muskatnuss
reichlich braune Butter, zum Servieren

Anrichten

Eingemachte Sauerkirschen, aus dem Glas (von Christine Ferber / Elsass)
Croûtons, in Lardofett knusprig ausgebacken
frische junge Tannentriebspitzen (Tannen-Maiwipfel)

Maibock

Den ausgelösten Maibock-Rücken sauber parieren und straff in Frischhaltefolie wickeln. Die Enden gut verknoten, sodass ein kompaktes Bonbon entsteht. Das Fleisch im Dampfgarofen bei 64°C Dampfzugabe in 10 – 12 Minuten auf eine Kerntemperatur von 52°C garen, dann leicht abkühlen lassen und aus der Folie lösen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die angedrückte Knoblauchzehe und den Thymianzweig zugeben und den Maibockrücken darin arrosieren. Anschließend in etwas Maibock-Lack glasieren, in 4 Portionen schneiden und mit Salz würzen.

Maibock-Lack

Die Maibockparüren in Pflanzenöl rundherum anbraten. Die Karotten und die Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Den Thymianzweig, die angedrückten Knoblauchzehen, das Lorbeerblatt, die rosa Pfefferbeeren und die weißen Pfefferkörner zugeben und mit dem Portwein ablöschen. Alles mit reichlich Wildfond aufgießen und 5 Stunden langsam köcheln lassen. Anschließend passieren und leicht sirupartig einköcheln, dann mit Salz abschmecken.

Maiwipfel-Gel

Den Apfelessig, das Wasser und den Zucker aufkochen. Die Maiwipfel in den Sud legen und 3 Stunden ziehen lassen, dann passieren. Das Agar-Agar und das Gellan unterrühren und den Sud unter Rühren aufkochen. Die Flüssigkeit auf ein Blech gießen und zum Gelieren kalt stellen. Das Maiwipfelgelee zu einem feinen Gel mixen und kalt stellen.

Tannenöl

Das Traubenkernöl auf 140°C erhitzen und zusammen mit den Tannen-Maiwipfeln im Thermomix 1 Minute kräftig durchmixen. Das Tannenöl in eine Schüssel passieren. Diese auf ein Eiswürfelbad setzen und das Tannenöl rasch abkühlen lassen. Anschließend kühl und dunkel lagern.

„Käseknepfle“

Für den Brandteig die Vollmilch, die Butter und das Salz aufkochen. Das Weizenmehl zugeben und mit einem Kochlöffel kräftig rühren, bis sich ein weißer Belag am Topfboden gebildet hat. Den Teig herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend das Ei zugeben und zu einem glatten, glänzenden Brandteig kneten. Die noch warmen Kartoffeln durch die Presse drücken (75 g) und mit 5 g Weizenmehl vermengen und binden. Den Kartoffelbrei mit dem Brandteig, dem Eigelb, dem Ei und dem Formage Blanc zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und durch ein Sieb streichen. Dann Nocken abstechen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Dampfgarofen bei 85°C auf eine Kerntemperatur von 62°C dämpfen. Zum Servieren die „Käseknepfle“ mit reichlich brauner Butter übergießen.

Anrichten

Je 1 Tupfen Maiwipfel-Gel an den Rand von 4 Tellern spitzen und mittig mit je 1 Tropfen Tannenöl garnieren. Mittig auf die Teller etwas Sauerkirsch-Einlegesirup aus dem Glas geben. Den Maibock-Rücken mit je 1 eingelegten Sauerkirsche, einigen Croûtons und gezupften Maiwipfeln garnieren. Das Fleisch mittig auf den Sauerkirschspiegel setzen. Alles mit etwas Tannenöl beträufeln. Je 2 Nocken „Käseknepfle“ in je 1 Mini-Cocotte geben, mit brauner Butter übergießen und dazureichen.