



REZEPT

Maibock mit Blumenkohl und Kirsch Rosinen



Zubereitungszeit: 3 Stunden

Für 4 Personen

Sebastian`s Tip

Seinen Maibock holt man am besten bei dem Jäger seines Vertrauens. Wer den nicht hat, legt sich besser einen zu. Alternativ geht man zu einem Comestible-Laden wie Alfred von Escher und wird dort sicher fündig!

Zutaten Rehsauce

- 2 Kg Rehknochen
- 2 Karotten
- ½ Stange Lauch
- ½ Knollensellerie
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholder Körner
- 100g Preiselbeermarmelade
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Flasche eines guten Rotweins
- 1 Flasche roter Portwein

Zutaten Kirsch Rosinen

- 200 g gefrorene Sauerkirschen
- 100 g Holunderblütennektar
- 50 ml Madeira
- 10 ml Holunderblütenessig
- 1 Vanilleschote ausgeschabt
- Esslöffel Honig

Zutaten Blumenkohlpüree

- 1 Blumenkohl
- Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- ½ Liter Milch
- ½ Liter Rahm
- 1 Esslöffel Butter





Zutaten Konfierte Schalotte

- 5 grosse Schalotten
- Rapsöl

Zutaten Maibock

- 2 Kilogramm Rehrücken pariert (Maibock ist Reh aus der ersten Jagd des Jahres)

Zuerst alle Zutaten zusammentragen und anschliessend in folgender Reihenfolge das Gericht zubereiten. Die Kirsch Rosinen am Vortag zubereiten, da Sie 12 Stunden ziehen müssen. Auch die Rehsauce braucht ordentlich Zeit (5-6 Stunden).

Zubereitung Rehsauce

1. **Die Rehknochen** auf einem tiefen Backblech bei 200° C im Ofen goldbraun schmoren.
2. **Das Gemüse** in Daumengrosse Würfel schneiden und mit Pflanzenöl in einem Topf, dunkelbraun, anbraten.
3. **Das Tomatenmark** dazugeben und mitrösten. Anschließend die geschmorten Rehknochen dazugeben, das Ganze gut vermengen und mit Wein und Portwein ablöschen.
4. **Sobald** der Alkohol verkocht ist, den Topf mit Wasser auffüllen und für gut 5 Stunden langsam köcheln lassen.

5. Rehknochen und Gemüse

herausnehmen und die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren.

6. Zu guter Letzt Preiselbeer Marmelade dazugeben. Fertig ist die Rehsauce!

Zubereitung Kirsch Rosinen

7. **Die Kirschen** im Dehydrator bei 55 °C, drei Stunden lang trocknen. Wer keinen hat, einfach den Ofen auf Umluft stellen, 60 ° C einstellen und die Türe mit einem Kochlöffel blockieren, damit Sie nicht ganz zugeht. So spart man sich gleich noch die teuren Duftkerzen!
8. **Holunderblüten Nektar**, Portwein, Essig und Honig mit dem Vanillemark erwärmen und über die getrockneten Kirschen geben. Eine kleine Restmenge vom Fond zur Seite stellen. Diesen verwenden wir dann für die Sauce. Das ganze abgedeckt im Kühlschrank 12 Std ziehen lassen.

Zubereitung Blumenkohlpüree

9. **Dem Blumenkohl**, den Strunk entfernen und vierteln.
10. **Zusammen** mit der Butter, dem Salz und dem Zucker in einen Topf geben und bei mittlere Hitze andünsten. ACHTUNG!! Wir wollen keine Farbe. Also genügend umrühren.
11. **Rahm und Milch** dazugeben und den Blumenkohl weich kochen.
12. **Alles in den Mixer** und sehr fein mixen.





13. Warmstellen

Schalotte, Wachholder und Champignon wälzen. Direkt aufschneiden und anrichten.

Zubereitung Konfierte Schalotte

14. **Die Geschälten** Schalotten mit einer dickeren Nadel (z.B. einer Rouladennadel) 20 mal von allen seiten einstechen.
15. **Die Schalotten** in ein Feuerfestes gefäss geben und mit Rapsöl bedecken.
16. **Das Gefäss** mit Aluminiumfolie abdecken und für 30 Minuten bei 180° C in den Ofen schieben.
17. **Anschliessend** die Schalotten aus dem Rapsöl nehmen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Der Länge nach halbieren und goldbraun anbraten!
18. Warmstellen

Zubereitung Maibock

19. **Den Rehrücken** 20 Minuten vor dem Anbraten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
20. **Von allen Seiten** salzen und dann sehr kurz in einer sehr heissen Pfanne scharf anbraten.
21. **Das ganze** anschliessend für 4 Minuten bei 180 ° auf einem Gitterblech in den Ofen geben und anschliessend für 7 minuten bei 60 ° ruhen lassen.
22. **Anschliessend** das ganze in einer Pfanne heisser Aroma Butter (Grosszügig Butter,

Anrichten

23. **Das Blumenkohlpuree, die konfierte Schalotte sowie die Kirsch Rosinen und den Maibock auf einem Teller anrichten. Die Sauce gut erhitzen und am Tisch das Gericht damit angiessen.**

Der Lindenhofkeller und das Weinwerft Team wünschen en gute!

