

# Maibockrücken im Brotmantel mit Maibocksoße dazu Karotte, Spargel und Frühlingszwiebeln

4 Portionen



## Zutaten:

- 4 Stücke Rehrücken à ca. 100g
- 4 Scheiben Toastbrot
- Geflügelfarce (siehe unten)
- 8 Frühlingszwiebeln
- 8 Stangen Spargel (weiß und/oder grün)
- Fingermöhrrchen
- 2-3 Schalotten
- 1 EL brauner Zucker
- Butterschmalz
- Tomatenmark
- Wildfond
- 1 Flasche Bockbier (Maibock)
- 4 Zweige Rosmarin

## Zubereitung:

1. Toastbrot mit einem Nudelholz ausrollen, mit einer Geflügelfarce bestreichen und mit einem 100g Stück Rehrücken belegen, einwickeln und mit Frischhaltefolie zusammendrehen. Ca. 30 min kalt stellen.
2. Auspacken und in Butterschmalz goldgelb anbraten, dann für ca. 8 min bei 200°C in den Ofen.
3. Das Gemüse wie Frühlingslauch, Spargel, Fingermöhrrchen schälen und weich dünsten, würzen.
4. Schalotten in braunem Zucker ankaramellisieren, mit Maibockbier ablöschen, einkochen lassen, Tomatenmark dazu, Wildfond angießen und gut köcheln lassen.
5. Zum Anrichten tiefe Teller nehmen, die Soße angießen, das Gemüse schichtweise auflegen und den Rehrücken im Brotmantel in der Mitte diagonal durchschneiden und auflegen. Garnieren mit einem Zweig Rosmarin.

# Geflügelfarce

(ca. 35 EL)

## Zutaten:

400 g Hähnchenbrust  
3 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde  
125 ml Milch  
300 g Sahne  
1 TL Meersalz/Fleur de Sel

## Zubereitung:

1. Hähnchenbrust in Würfel schneiden, mit Frischhaltefolie bedecken und kühl stellen (evtl. ca. 30 min anfrieren lassen).
2. 3 Scheiben Toastbrot entrinden, in 1/8 Liter Milch einweichen und kalt stellen.
3. Das Hähnchenfleisch in der Küchenmaschine ganz fein hacken, so dass es wie Bratwurstbrät aussieht. Das Brot gut ausdrücken, dazu geben und alles gründlich mixen. Nach und nach 300 Gramm eiskalte Sahne dazu gießen, dabei immer wieder gut durchmischen. Ist alles püriert, die Masse durch ein Haarsieb streichen.
4. Zur Fertigstellung der Geflügelfarce nun einen kleinen Schlagkessel auf ein Eisbad setzen (z.B. eine größere Schüssel zur Hälfte mit Eis füllen, eine gute Hand voll grobes Salz hineingeben und mit so viel kaltem Wasser auffüllen, dass die Eiswürfel ein bisschen schwimmen).
5. Die Geflügelfarce in den Schlagkessel füllen, einen guten Teelöffel feines Meersalz (etwa sechs bis sieben Gramm) dazugeben, vermischen und die Masse kräftig mit einem Gummischaber schlagen, bis sie gebunden, glatt und seidig glänzend ist. Zum Schluss schmecke einmal mit Salz abschmecken.
6. Die Geflügelfarce lässt sich verfeinern, zum Beispiel mit Kräutern, etwa mit ein paar Blättchen Majoran oder etwas fein gehackter Petersilie; mit ganz fein gewürfeltem Schinken oder mal mit fein gehackten Pilzen, die vorher zusammen mit fein geschnittenen Schalotten in etwas Butter sautiert werden.