

Kochwerkstatt

GASTRONOMIE NEU ERLEBEN

GEKRÄUTERTER MAIBOCK

AN SAUTIERTEN PILZEN, KARTOFFEL-
PRALINE UND CASSISSAUCE

METRO



Zutaten: (für 10 Personen)

Maibock:

- 2000 g Maibockrücken, küchenfertig
- 5 EL Butter
- 1 g Rosmarin
- 1 g Thymian
- 1 g Salbei
- 1 g Majoran

Pilze:

- 500 g Pilze nach Wahl (z. B. Mini-Kräuterseitlinge, Shiitake, braune Champignons)
- 3 Schalotten
- 3 EL Butter
- N.G. Salz, Pfeffer

Kartoffelpralinen:

- 250 g Pfanni Pommes Dauphine
- 50 g Butter
- 2 EL gehackte Petersilie
- 20 Wan-Tan-Blätter

Grundsauce:

- 300 g Zwiebeln
- 300 g Karotten
- 300 g Sellerie
- 750 ml Rotwein
- 200 g METRO Chef Tomatenmark doppelt konzentriert
- 200 g Knorr Professional Rinder-Bouillon geliert
- 50 g Phase Professional Butter Flavour

Cassissauce:

- 350 ml Rotwein
- 100 g Zucker
- 75 g Ponthier Cassis-Püree

Zubereitung:

Maibock:

Maibockrücken von der Silberhaut befreien und in ca. 150–160 g schwere Stücke portionieren. Kräuter vom Stil zupfen und fein hacken. Fleisch würzen und in einer heißen Pfanne anbraten. Mit weicher Butter bestreichen und in den Kräutern wälzen. Bei 180 °C ca. 5–6 Minuten garen.

Pilze:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, dann in Butter glasig anschwitzen. Pilze zugeben, scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und von der Flamme nehmen. Die angeschwitzten Schalotten untermischen.

Kartoffelpralinen:

Pommes Dauphine nach Packungsanleitung zubereiten und gehackte Petersilie untermischen. Dauphine Masse mit einem Löffel auf die Wan-Tan-Blätter verteilen, die Kanten mit Wasser bestreichen und zu kleinen Säckchen formen. In der Fritteuse bei ca. 160 °C frittieren und sofort servieren.

Grundsauce:

Sellerie und Karotten putzen und waschen. Zwiebeln schälen und alles in grobe Würfel schneiden. Gemüse in Phase scharf anrösten, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen, Rinder-Bouillon zugeben und 2 l Wasser auffüllen. Leicht einkochen, abschmecken und passieren.

Cassissauce:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen, aufkochen und Cassis-Püree hinzufügen. Auf Sirupstärke einkochen lassen (104 °C oder ca. ¼ der Menge). Die Reduktion zu 1 l Grundsauce geben und aufkochen.



Alle Angebote sind freibleibend.
Verkauf nur an Wiederverkäufer und gewerbliche Verbraucher.

METRO