

# Maibock mit Spargelrahmgemüse und Erdäpfel- Bärlauchsoufflé



**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Frühling

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Ludwig Mayer

## Zutaten

### Maibock

1 Rehrücken

Öl zum Anbraten

500 ML Rotwein

300 G Wurzelgemüse

200 ML Gemüsefond

4 EL Tomatenmark

4 EL Preiselbeermarmelade

6 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

0,5 TL Pfefferkörner

Salz

Butter

Holundersirup

### Spargelrahmgemüse

1 KG grünen Spargel

Butter

Gemüsefond

Salz

Pfeffer

Schlagobers

### Erdäpfel-Bärlauchsoufflé

3 Eigelb

1 EL Maizena

3 Eiweiß

30 G Butter

Bärlauch

---

70 G            gekochte Kartoffeln

---

70 G            Topfen

---

## Zubereitung

1. Den Rehrücken auslösen und zuputzen.
  2. Knochen hacken und mit den Abschnitten in Öl anrösten.
  3. Wurzelgemüse in Würfel schneiden, mit dem Tomatenmark unter die Knochen rühren, Rotwein angießen und mit etwas Butter braun rösten.
  4. Mit Gemüsefond auffüllen. Preiselbeermarmelade und Gewürze zufügen, aufkochen und abseihen.
  5. Den Fond auf einen halben Liter einkochen, abschmecken, Holundersirup beifügen und mit kalter Butter binden.
  6. Maibock salzen, pfeffern und in Öl rundherum anbraten.
  7. Auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 10 Minuten braten.
  8. Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem Soufflé und Spargel anrichten. Mit der eingekochten Wildsauce umgießen.
- 
1. Vom Spargel die Stielenden entfernen.
  2. In einer Pfanne Butter erwärmen, Spargel darin anschwitzen.
  3. Mit Gemüsefond untergießen und bissfest dünsten.
  4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  5. Mit Obers einkochen.
- 
1. 1 EL Maizena, Eigelb und Butter schaumig schlagen, Topfen, Kartoffel und Bärlauch dazu geben, Schnee unterheben und würzen.
  2. Die Masse in Formen füllen und im Wasserbad bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen.