


Lafers: Sanft gegarter Maibock unter der Nusskruste mit glasierten Zuckerschoten und Kartoffel-Taschen

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-maibock-unter-der-nusskruste-mit-glasierten-zuckerschoten-und-kartoffel-taschen](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-maibock-unter-der-nusskruste-mit-glasierten-zuckerschoten-und-kartoffel-taschen)

Zutaten für 4 Personen:

Für die Sauce:

- 100 g Schalotten
- 300 g Petersilienwurzel
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 5 g Stängel von der Petersilie
- 1 EL Butterschmalz
- 100 ml Portwein
- 200 ml Rotwein
- 500 ml Wildfond
- angerührte Speisestärke zum Binden

Für den Maibock:

- 1 Rückenfilet vom Maibock, ca. 400-500 g (Hirschrückensfilet, ohne Fett und Sehnen)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL Butterschmalz
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Kartoffel-Taschen:

- 100 g grobes Salz
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Frischkäse
- 2 Eigelbe, Klasse M
- 100 g gehacktes Studentenfutter
- 25 g Speisestärke
- Stärke zum Bearbeiten
- Salz
- Muskat aus der Mühle
- Eigelb zum Einpinseln
- Butterschmalz zum Braten
- Butter zum Braten
- 2 EL Schnittlauchröllchen

Für die Zuckerschoten:

- 200 g Zuckerschoten
- 50 g Butter
- Salz

Zubereitung:

Für die Sauce sämtliches Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Das Butterschmalz erhitzen, Gemüse darin anschwitzen, Gewürze und Kräuter zugeben und mit Portwein ablöschen. Mit Rotwein und Fond aufgießen und auf die Hälfte einkochen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und angerührter Speisestärke binden.

Für den Maibock die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und in Streifen schneiden. Den Rosmarin von den Stielen zupfen. Das Rückenfilet mit Salz würzen, im erhitzten Butterschmalz von allen Seiten anbraten, mit Pfeffer würzen und auf ein Backofengitter legen. Schalotten, Knoblauch und Rosmarin durch die Pfanne schwenken und auf das Rückenfilet legen. Im Ofen bei 120°C etwa 12-15 Minuten garen. Dann 5 Minuten ruhen lassen.

Das Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen, die Kartoffeln darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Ober/ Unterhitze etwa 1 Stunde weich garen. Danach mittig halbieren, mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken und die Schale entfernen. Fortfahren, bis die Kartoffeln aufgebraucht sind und den Kartoffelschnee lauwarm ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit das Studentenfutter und Frischkäse miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnee nun mit Eigelben und Stärke verkneten, bis die Masse halbfest ist. Ggf. mit Stärke nacharbeiten. Mit Salz und Muskat würzen.

Die Arbeitsfläche mit Stärke bepudern, die Masse darauf ca. 1/2cm dick ausrollen, ca. 6cm kreisrund ausstechen und mittig die Füllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb einpinseln, einmal einschlagen und die Seitenränder andrücken. Die Taschen nun in kochendem, gesalzenem Wasser aufkochen und 5-8 Minuten ziehen lassen. Danach in wenig Fett in der Pfanne braten und mit Butter und Schnittlauch bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fäden der Zuckerschoten ziehen und schräg in Rauten schneiden. In kochendem, gesalzenem Wasser 1-2 Minuten blanchieren und in eiskaltem Wasser herunter kühlen. Anschließend trocken tupfen. Die Zuckerschoten in wenig Butter anschwitzen, würzen und zusammen mit den Taschen auf die Teller verteilen, den Maibock in Tranchen schneiden und mit Kerbel sowie Sauce vollenden.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 3.5.2014

Prominenter Gast: Maximilian Arland