



www.spargelstrasse.com • e-mail: spargelstrasse@burgdorf.de

Das Spargelrezept des Jahres 2010 von Janos Janik,
Küchenchef des „Forsthaus Heiligenberg“ in Bruchhausen-Vilsen

Nienburger Stangenspargel mit Pimpinellenhollandaise und Maibockrücken im knusprigen Kartoffelmantel

Rezeptur für 4 Personen

Spargel

ca. 1200 g geschälten Spargel
Salz, Zucker, Butter, ½ Zitrone

Zubereitung:

Spargel ca. 10 Min. bissfest kochen

Maibockrücken im Kartoffelmantel

ca. 800g Rückenfilet (Reh)
Salz, Pfeffer, Muskat
5 - 6 (je nach Größe) festkochende Kartoffeln
1 Zehe Knoblauch
etwas Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Maibockrücken salzen, pfeffern und von beiden Seiten anbraten.

Kartoffeln reiben, dann mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss würzen, die geriebene Kartoffelmasse in eine heiße Pfanne geben und eine Seite so lange braten bis sie zusammenhält und goldgelb ist, dann auf ein Küchentuch legen.

Den angebratenen Maibockrücken auf die rohe Seite des Röstis legen und mit Hilfe eines Küchentuchs aufrollen. Anschließend „das Paket“ (ohne Küchentuch) im vorgeheizten Backofen auf einem Gitter bei 180°C 10 Min. backen. Zum Anrichten in ca. 2 Finger dicke Scheiben schneiden.

Pimpinellenhollandaise

300g geklärte Butter
3 Eigelb
100ml Weißwein
½ Teelöffel Löffel Worcestersauce
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1/2 Teelöffel Zitronensaft
10 Stiele Pimpinelle

Zubereitung:

Eigelb, Weißwein, Worcestersauce und Zitronensaft auf einem Wasserbad aufschlagen, dann vom Herd ziehen und langsam unter ständigem Rühren die Butter dazugeben. Mit den Gewürzen abschmecken und die gezupften Pimpinelle dazugeben.

Als Begleitung empfehlen wir einen Wein aus Franken:

2007er Escherndorfer Lump, Silvaner Spätlese vom Weingut Rainer Sauer

Guten Appetit wünschen Ihnen
Familie Brüning und das Forsthausteam