



Fotos: Jenny Mack

# MAIBOCK MIT GRÜNEM SPARGEL & BÄRLAUCH-KARTOFFELKLÖSSEN

VON WILDREBELLIN JENNY MACK

## ZUTATEN PRO PERSON

- › 150 g Wildbret (Unterschale)
- › 4 Stangen Grünspargel
- › Wildschinken oder Bauchspeck
- › Wildfond
- › Lauchzwiebeln
- › Butterschmalz

## KNÖDEL (FÜR 4 PERSONEN)

- › 1 kg mehligte Kartoffeln
- › Bärlauch
- › 200 g Kartoffelmehl
- › 1,5 TL Salz
- › Salz fürs Kochwasser
- › 1 Ei (L)
- › Muskat

## ZUBEREITUNG

- › Kartoffeln kochen, anschließend abgießen und schälen. Mittels einer Kartoffelpresse die Kartoffeln in eine große Schüssel pressen.
- › Den feingehackten Bärlauch, das Kartoffelmehl, Ei, Muskatnuss und Salz begeben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit feuchten Händen gleich große Klöße formen.
- › Knödel nacheinander in einen großen Topf mit siedendem Wasser geben. Wenn die Knödel aufsteigen, sind sie gar.
- › Aus dem Wildfond eine leicht ange dickte Soße zubereiten.
- › Den Grünspargel unten anschälen und mit dem Speck umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Spargel hinzugeben. Bei mittlerer Hitze knusprig anbraten, dabei mehrmals wenden.
- › Die Unterschale in 10–15 cm große Stücke teilen. Das Wildbret kurz auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Danach Hitze minimieren und mit einer Scheibe Speck umwickeln. Mit den fein geschnittenen Lauchzwiebeln bestreuen. Im Backofen bei 80° Celsius noch etwas ruhen lassen.
- › Bärlauchknödel nach Bedarf etwas platt drücken und auf jeder Seite goldgelb anbraten.



## WEITERE BEILAGEN DIE ZUM GERICHT PASSEN!

Kleine Pilzpfanne von getrockneten Trompetenpilzfingern aus der vergangenen Saison. Quellen lassen, natur in Butter braten und mit Salz, Pfeffer und etwas Petersilie gewürzt servieren.

Rote-Beete-Salat – roh oder gedämpft. Wichtig ist, die Rote Beete in Essig lange genug ziehen zu lassen, damit sich der Geschmack voll entfalten kann. Hier kann also ruhig vorgearbeitet werden.

**Mit frischen Kräutern garnieren und genießen.**