

Zurück zur Natur - Lilienfeld

Maibock mit grünem Spargel

von Bernhard Hanak, Almwirt Himmelwirt

Zutaten für zwei Personen:

200 g Filet vom Reh,
7 Stangen grüner Spargel,
100 g Penne oder Tagliatelle,
1/4 l Wildfond,
1/8 l Schlagobers,
Salz und Pfeffer aus der Mühle,
Zitronensaft,
Butterschmalz,
Maisstärke

Das Filet messerrückendick schneiden, salzen, pfeffern und im Butterschmalz scharf anbraten. Aus der Pfanne heben und den Bratensatz mit dem Wildfond angießen. Den mundgerecht geschnittenen Spargel begeben und mit einem Spritzer Zitronensaft ca. 5 min zugedeckt dünsten. Obers dazugeben und ev. mit wenig kalt angerührter Stärke binden. Das Fleisch und die separat gekochte Pasta untermengen und rasch anrichten.

Rosengelee

von Marlene Ratzinger

Zutaten:

20 dag Rosenblüten
etwas Zitronensaft
"2:1 Gelierzucker"

Sehr gut gereinigte Rosenblätter in 1 l kochendes Wasser geben, etwas Zitronensäure dazu und 5 min köcheln, dann 24 Stunden stehen lassen. Nach dem Abseihen und Auspressen, abmessen und im Verhältnis 2:1 den Gelierzucker dazugeben. Aufkochen und noch heiß in Gläschen abfüllen.