

## Maibockrücken im Speckmantel mit wildem Spinat

### Zutaten für das Fleisch:

- 1 (ca. 1,5 kg, mit Knochen) Rehrücken
- 4 Lorbeerblätter
- 1 TL Butter
- 1 Prise Wildgewürz
- 8 Scheiben dünn geschnittener, durchwachsener Speck
- Salz
- Pflanzenöl

Den Rücken auf ein Schneidbrett legen. Am Rückgrat beginnend einmal von vorne nach hinten entlang einschneiden. Danach jeweils auf beiden Seiten knapp am Knochen auslösen. Die beiden Rückenfilets mit der Silberhaut nach unten auf das Brett legen. Mit einem scharfen Messer die Haut vom Fleisch schneiden. Das ist ganz einfach, da das Messer praktisch satt auf dem Brett aufliegt. Dabei muss die Silberhaut nur noch festgehalten werden. So gibt es das perfekte Rückenfilet.

Aus den Strängen kleine Medaillons schneiden (circa 60 g) und in eine dünne Speckscheibe einwickeln. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Medaillons mit einer Mischung aus gemörserten Wacholderbeeren, Senfkörnern, Piment, schwarzen Pfefferkörnern und Kreuzkümmel würzen und von beiden Seiten anbraten. Lorbeerblätter und Butter dazufügen und das Fleisch circa 5 Minuten im Ofen weitergaren. Zwischendurch die Medaillons wenden und mit dem Bratfond übergießen.

### Zutaten für die Soße:

- 100 g Rhabarber
- 0,1 l Crème de Cassis
- 0,2 l trockener Rotwein
- 1 TL kalte Butter

Die Rhabarberstange waschen und die dünne äußere Haut mit einem Küchenmesser abziehen. Rhabarber in ½ cm kleine Würfel schneiden. Crème de Cassis mit Rotwein aufkochen, bis ein sämiger, nicht zu dicker Fond entsteht. Gemeinsam mit dem Rhabarber kurz aufkochen lassen und die kalte Butter unterrühren.

### Zutaten für den Spinat:

- 200 g wilder Spinat
- alternativ: gewöhnlicher Spinat
- 1 Schalotte
- 20 g ganze Haselnusskerne
- 20 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Die Spinatblätter von den Stielen befreien, waschen und abtropfen lassen. Haselnüsse kurz in einer Pfanne rösten und anschließend grob hacken. Schalotte fein würfeln. Die Butter bei mittlerer Hitze im Topf zerlassen und darin die Schalottenwürfel glasig schwitzen. Haselnüsse und Spinat hinzufügen und kurz dünsten, bis die Blätter zerfallen. Abschmecken und sofort anrichten.

### Zutaten für die Gelbe Bete:

- 2 Stück Gelbe Bete
- 1 Prise Salz
- 1 TL Butter
- 1 Prise Zucker

Die Bete waschen und in Salzwasser circa 35 Minuten köcheln lassen. Das Wasser abgießen und die Bete einen Moment abkühlen lassen. Im warmen Zustand die dünne Haut abpellen. Nach Belieben in Würfel, Scheiben oder Ecken schneiden. Gelbe Bete kurz vor dem Servieren in Butter, Salz und Zucker erhitzen.

### Zutaten für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

- 100 g gewürfelte Kartoffel
- 100 g gewürfelte Sellerie
- 50 g gewürfelter Apfel
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Butter
- ½ Tasse flüssige Sahne
- ½ Tasse Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 geriebene Muskatnuss
- 0,1 l Wasser

Die gewürfelten Zutaten in Sahne, Milch, Wasser und Salz circa 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Wenn sie weich sind, die Flüssigkeit circa um die Hälfte einkochen und die Masse mit einem Stampfer gut zerdrücken. Abschmecken und mit Butter sowie Petersilie verfeinern.

### Anrichten:

In der Mitte des Tellers 1 EL Kartoffel-Sellerie-Stampf platzieren und leicht verteilen. 2 Medaillons darauflegen. Rechts und links je 1 Scheibe gelbe Bete anrichten und den Spinat darauf verteilen. Wiederum je 1 Scheibe gelbe Bete auf den Spinat setzen. Die Soße über das Fleisch verteilen und mit Lorbeerblättern dekorieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 23.05.2019

Koch/Köchin: Daniel Rundholz

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)