

Maibock-Menü vom Hofbräuhaus:

Rauchfischtatar auf Kartoffelrösti mit Kräuterschmand und Salatsträußerl

- 1 Geräuchertes Forellenfilet
- 100 g Räucherlachs
- 1 Kleine gehackte Schalotte
- Ein paar Tropfen Zitrone
- 1 El Olivenöl
- 1 Sträußchen Dill und Petersilie gehackt
- Meersalz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Forellenfilet und Lachs entgräten und in kleine Würfel schneiden, klein gehackte Schalotte, etwas geschnittenen Dill und wenig gehackte Petersilie zugeben, mit Zitrone, Olivenöl, wenig Meersalz und Pfeffermühle würzen, das ganze vermengen und schon ist es Servierbereit.

Rösti:

- 600g Geschälte Kartoffeln halb fertig kochen, grob gerieben
- Salz, Pfeffer
- Evtl. Etwas Kartoffelmehl
- Schmalz zum braten

Die Kartoffeln nur halb fertig kochen, am besten am Tag zuvor, mit einer groben küchenreibe reiben, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Schüssel mit etwa 1 EL Kartoffelmehl leicht durchmischen und in einer vorgeheizten Pfanne mit ca. 30g Butterschmalz schön kräftig anbraten, das Rösti wenden und fertig braten.

Kräuterschmand:

- 150g Schmand
- Ein paar Tropfen Zitrone
- 1 EL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Zitronenmelisse, Thymian, Majoran, Brunnenkresse, Petersilie und Schnittlauch

Die Zutaten in einer Schüssel vermengen. Bei den Kräutern kann man ganz individuell nach seinem

Geschmack arbeiten.

Limettendressing

- Saft von 1 frischen Limette
- 1 TL Senf
- 2 TL Honig
- 0,2 l Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Weißweinessig

Limettensaft, Senf, Honig mit Salz, Pfeffer und dem Weißweinessig in ein hohes Gefäß geben, mit dem Zauberstab verquirlen und das Olivenöl langsam zugeben. Es entsteht ein cremiges Dressing.

Roastbeef vom bayerischen Rind (Ochsen) rosa gebraten

- 1 Kg Roastbeef
- Salz und Pfeffer
- Fett zum anbraten

Das Roastbeef salzen und pfeffern, in einer heißen Pfanne von allen Seiten kräftig anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160° ca. 35 min. fertig braten. Die Bratzeit richtet sich nach Größe und Stärke des Fleisches und kann dem entsprechend variieren.

Sauce Bernaise

Für die Reduktion

- 2 El Estragonessig
- 1/8 l Weißwein
- 3 Schalotten klein gehackt
- 1 Tl Pfefferkörner zerstoßen
- 1 kleiner Bund Estragon
- 1 Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt

Zuerst die Reduktion zubereiten, in dem man alle Zutaten in einen kleinen Topf gibt und bis zur Hälfte einkocht. Anschließend durch ein Sieb schütten und abkühlen lassen.

Für die Sauce

- 2 Eigelb
- 250g Butter
- 1 kleiner Bund Estragon
- 4-5 Zweige Petersilie
- Salz und Zitronensaft

2 Eigelb zusammen mit der abgekühlten Reduktion im Wasserbad zu einer cremigen Masse auflagen, dabei muss man darauf achten dass das Wasser nicht kocht, sondern nur simmert, Während dessen in einem Topf die Butter schmelzen und darauf achten, daß sie nicht zu heiß und braun wird. Anschließend durch ein Sieb schütten und etwas auskühlen lassen.

Wichtig! Die Eiermasse und die zerlassenen Butter sollten in etwa die gleiche Temperatur haben.

Nun Die flüssige Butter unter ständigem Rühren langsam in die Eiermasse einrühren.

Mit Salz und Zitronensaft würzen, Petersilie und Estragonblätter klein hacken und zugeben.

Bayrisch Creme

- ½ l Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 100g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- ½ l Geschlagene Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun die Milch mit einer Vanilleschote erhitzen, die Vanilleschote aufschneiden und mit einem Messer auskratzen und das Vanillemark in die Milch geben.

Eigelb und Zucker verrühren und die warme Milch hinzufügen. Nun die Gelatine auspressen und in die Masse einrühren. Die Masse nun in einer Schüssel mit Eiswasser und langsamen Rühren abkühlen, anschließend die geschlagene Sahne langsam unterrühren.

Die Creme ist nun bereit zum Abfüllen in Gläser.

Kaiserschmarr'n

- 1/8l Milch
- 80g Mehl
- 2 Eigelb 1 Msp. Salz
- 2 Eiweiß 1 El Zucker
- 30g Rosinen
- 30g Butter

Die Eiweiß mit dem Zucker zu einem Schnee schlagen, Milch, gesiebttes Mehl und die Eigelb mit dem Salz verrühren, die Rosinen zugeben und anschließend den Eischnee langsam unterheben.

Die Butter in der Pfanne erhitzen, Den Teig anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 8-10 min. fertig backen. Den Schmarren nun mit zwei Gabeln in Stücke zerreißen, und in der Pfanne nochmal mit einem Löffel Zucker und einem Stück Butter Karamellisieren.

Nun auf Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Dazu Apfelmus oder Kompott servieren.

Guten Appetit !!!