

Hotel
HerzogsPark



Wohlfühlen

Genießen

Entspannen

Aktiv sein

Tagen



„Spanferkelkarree“



Marco Hollbauer's Rezepte
zum Nachkochen



Spanferkelkarree

aus der Buttermilch

für 4 Personen

Für das Fleisch

- 600 g Spanferkelkarree
- 1 L Buttermilch
- 2 Sch Toastbrot
- 2 EL pürierten Bärlauch
- 50 g Butter
- ½ Bd Thymian
- 2 Stk Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

Beilage und Gemüse

- 3 St Weißer Spargel
- 2 St Grüner Spargel
- 4 Mini-Navetten
- 16 Zuckerschoten
- 1 Stk Karotte
- 4 Stk Frühlingslauch
- Kresse
- 200 g Bulgur
- 250 g Gemüsebrühe
- 1 Stk Zitrone
- Petersilie, Kerbel
- Salz, Pfeffer, Zucker, Butter



Zubereitung Fleisch

Spanferkelkarree auspacken und mit kaltem Wasser abspülen. Die Buttermilch in ein tiefes Gefäß geben, Thymian und Knoblauch andrücken und dazugeben. Das Fleisch in der Buttermilch hineinlegen (bedecken) und abgedeckt für mind. 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Das frische Toastbrot klein reiben und mit der weichen Butter und dem Bärlauchpüree vermengen, mit Salz würzen, in Frischhaltefolie einpacken und kalt stellen.

Das Karree mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und im Backofen bei 150 °C ca. 8 Min. garen, Backofentüre öffnen und noch ca 2 – 3 Min. ziehen lassen

Fleisch herausnehmen und mit der Bärlauchmasse bedecken und gratinieren.

Zubereitung Beilage und Gemüse

Grünen und weißen Spargel, Navetten, Zuckerschoten, Karotte und Frühlingslauch putzen, waschen, schälen und blanchieren.

Die Gemüsebrühe aufkochen, Bulgur hineingeben, noch einmal aufkochen lassen und dann am Herdrand ziehen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Kerbel, Zitronenschale würzen

Das Gemüse in beliebige Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter, Zucker, Salz und Gemüsefond glacieren.

Nun alles dekorativ anrichten. Guten Appetit!

Hotel
HerzogsPark



Wohlfühlen

Genießen

Entspannen

Aktiv sein

Tagen



Infos & Tischreservierung:

Telefon 09132 / 778-0

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel HerzogsPark
Beethovenstraße 6
91074 Herzogenaurach
info@HerzogsPark.de

www.HerzogsPark.de

