

Geschmorte Keule vom Ziegenkitz mit Bärlauch und Frühlingszwiebeln

1/3 Kitzschlögel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für:



Verfasst von: Florian Huber

Zutaten

| | |
|-----------|--------------------------------|
| 1-1,2 KG | ausgelöste Kitzschlögel |
| 1 | Zweiglein Rosmarin und Thymian |
| 2 | Zehen Knoblauch |
| 2 | mittelgroße Zwiebeln |
| 1 STUECK | Staudensellerie |
| 1 KLEINES | Knollensellerie |
| 2 | Karotten |
| 100 G | Tomatenmark |
| 500 ML | Rotwein |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Öl zum Anbraten |

Zubereitung

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, auf allen Seiten in einem ofenfesten Bräter scharf anbraten und beiseitestellen.
2. Gemüse schälen, klein würfeln und in etwas Öl ca. 15 Minuten anschwitzen.
3. Mit Tomatenmark auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten weiter rösten und mit Rotwein aufgießen.
4. Einreduzieren lassen, dann Kräuter und Knoblauch dazugeben.
5. Kitzschlögel einlegen und Wasser aufgießen, bis diese im Sud schwimmen.
6. Im Rohr bei 170 °C rund 1,5 bis 2 Stunden schmoren.
7. Schlögel herausnehmen, aufschneiden und im Rohr warm halten.
8. Sauce durch ein feines Sieb passieren, abschmecken.

Info

Geschmorte Keule vom Ziegenkitz mit Bärlauch und Frühlingszwiebeln

2/3 Erdäpfel-Bärlauch-Püree

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für:



Zutaten

| | |
|--------|-------------------------------|
| 800 G | gewürfelte, mehlig Erdäpfel |
| 100 G | Butter |
| 200 ML | Milch |
| 250 G | Bärlauch |
| 200 G | zimmerwarme Butter |
| 30 G | grobes Salz |
| | Saft von einer halben Zitrone |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | geriebene Muskat |

Verfasst von: Florian Huber

Zubereitung

1. Bärlauch, 200 g warme Butter, Salz und Zitronensaft zu einer feinen Paste aufmischen.
2. Erdäpfelwürfel in gesalzenem Wasser weichkochen und durch die Presse drücken.
3. Kalte Butter würfeln und mit aufgekochter Milch, Erdäpfelmasse und Bärlauchpaste mit dem Schneebesen gut durchmischen.
4. Mit Gewürzen abschmecken.

Geschmorte Keule vom Ziegenkitz mit Bärlauch und Frühlingszwiebeln

3/3 Frühlingszwiebeln

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für:



Zutaten

| | |
|--------|-------------------------|
| 1 BUND | Frühlingszwiebeln |
| 200 G | griffiges Mehl |
| 100 G | Maisstärke |
| 400 ML | Soda oder Mineralwasser |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Currypulver |

Verfasst von: Florian Huber

Zubereitung

1. Gemüse in beliebig große Stücke schneiden.
2. Alle weiteren Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und kaltstellen.
3. Zwiebelstücke durch den Teig ziehen und bei rund 160 °C frittieren.