

Kitzrücken mit Topinambur

1/3 Kitzrücken

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

Zutaten

600 G	Rücken vom Rehkitz
	Salz
	Pfeffer
50 G	Speck
40 G	Butter
	Thymian nach Belieben

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Kitz scharf von beiden Seiten anbraten.
3. Nun bei 180 °C für 8 Minuten in den Ofen geben.
4. Nach dieser Zeit muss das Fleisch noch ruhen, bei ca 50 °C für 7 Minuten.

Man kann es aber auch einfach in Alufolie einwickeln und so etwas ruhen lassen.
5. Speck klein schneiden.
6. In die Pfanne, wo zuvor das Fleisch angebraten wurde, etwas Butter geben, Thymian und Speck dazu, alles erhitzen und darin das Fleisch nochmals warm nachziehen.

Info

Kitzrücken mit Topinambur

2/3 Ofengemüse

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

2 STUECK	Topinambur
1	Süßkartoffel
	Thymian
	Rosmarin
	Olivenöl
	Salz

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Topinambur unter kaltem Wasser waschen.
2. Süßkartoffel schälen und beides in gleich große Stücke schneiden.
3. Auf ein Blech geben, mit Olivenöl, Salz und Kräuter marinieren und bei 180 °C für 20 min in den Ofen geben.

Kitzrücken mit Topinambur

3/3 Topinambur-Creme

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

5 STUECK	Topinambur
2 STUECK	Schalotten
	etwas Olivenöl
	Salz
80 G	Butter

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Topinambur waschen, Schalotten schälen und beides klein schneiden, dann in Olivenöl anschwitzen, nach 2 Minuten mit einer kräftigen Prise Salz würzen, Temperatur auf mittlere Stufe einstellen.
2. Durch das Salz wird dem Topinambur der Saft entzogen und so kann das Gemüse in diesem vor sich hinköcheln bis es weich ist.
3. Nun alles mit etwas Butter mixen und fertig ist es.