

# Geschmorte Keule vom Ziegenkitz mit Bärlauch und Frühlingszwiebeln

Salzburg schmeckt



© Tauroa GmbH

**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Frühling

**Für:**

**Verfasst von:** Florian Huber

## Zutaten

### Kitzschlögel

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

## Erdäpfel-Bärlauch-Püree

800 G gewürfelte, mehlige 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

## Frühlingszwiebeln

1 BUND Frühlingszwiebeln

200 G griffiges Mehl

100 G Maisstärke

400 ML Soda oder Mineralwasser

Salz

Pfeffer

Currypulver

## Zubereitung

### Kitzschlögel

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.

### Erdäpfel-Bärlauch-Püree

1. Bärlauch, 200 g warme Butter, Salz und Zitronensaft zu einer feinen Paste aufmixen.
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.

### Frühlingszwiebeln

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.

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2023