Geschmorte Keule vom Ziegenkitz mit Bärlauch und Frühlingszwieberln

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

2/3 Erdäpfel-Bärlauch-Püree

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für:

Verfasst von: Florian Huber

Zutaten

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

Zubereitung

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.

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.