

Dauer: Autwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

### Zutaten

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

# Ofengemüse

2 STUECK	Topinambur
1	Süßkartoffel
	Thymian
	Rosmarin
	Olivenöl
	Salz
Topinambur-C	reme
Topinambur-C 5 STUECK	Topinambur
	Topinambur
5 STUECK	Topinambur Schalotten
5 STUECK	Topinambur Schalotten etwas Olivenöl
5 STUECK	Topinambur Schalotten etwas Olivenöl Salz

# Zubereitung

### Kitzrücken

- 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.

## Ofengemüse

- 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.

## Topinambur-Creme

- 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.