

Frisch gekocht
Dienstag, 11. April 2017



Rezept von Heinz Reitbauer

Geschmorte Ziegenkitz-Schulter mit Erbsengemüse

1 Stunde 40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 2 Personen

1 Liter Sauermilch; 1 Stück Ziegenkitz-Schulter (zugeputzt), Salz, Pflanzenöl zum Anbraten, 3 Zweige Thymian, 2 EL Butter, 3 Bananen-Schalotten (geschnitten), 2 Zehen Knoblauch (angedrückt), 1200-1500 ml Schmorsaft, Salz, geriebene Zitronenschale, Haselnussöl, Frühlingskräuter, Minze.

Für den Schmorsaft: 400 g weiße Zwiebel (grob geschnitten), 1/4 Knolle Knoblauch, 1 Liter Ziegenkitzfond oder Kalbsfond (entfettet), 500 ml Weißwein, ca. 750 ml Sauermilch (geklärt), Butterschmalz.

Für die Meyer-Zitronen-Schmorzwiebeln: 2 weiße Zwiebeln (geschält), 400 ml Hühnerfond, 4 EL Meyer-Zitronen-Marmelade, Butterschmalz.

Für das Erbsengemüse: 100 g Wiesen-Champignons, 80 g Pak Choi-Stiele (gewürfelt), 80 g Schalotten (fein gewürfelt), 80 g frische junge Erbsen (grob gehackt), 2 EL Pekannüsse (geröstet und gehackt), 1 TL Chupetinho Chili oder eingelegte Chilis (entkernt und gehackt; Menge je nach Schärfe), Haselnussöl (z. B. von Fandler), Meyer-Zitronen-Marmelade, Karpatensalz.

Zubereitung

Zu Beginn 1 Liter Sauermilch klären, indem man diese in einem hohen Topf unter ständigem Rühren aufkocht, dann durch ein Fettsieb passiert. Den Bruch und die Flüssigkeit aufheben. Für den Schmorsaft Zwiebel und Knoblauch in einer hohen Kasserolle in etwas Butterschmalz 20 Minuten karamellisieren lassen. Dabei immer wieder mit dem Weißwein ablöschen. Mit dem Ziegenkitz-Fond und der Sauermilch auffüllen und ein wenig einkochen lassen. Das Ziegenkitzfleisch rundum gut salzen. Auf der Hautseite in einem gusseisernen Schmortopf in etwas Pflanzenöl goldbraun anbraten, danach aus dem Schmortopf nehmen und das überschüssige Fett abgießen.

Die Butter im Schmortopf aufschäumen lassen, Schalotten und Knoblauch zufügen und anbraten. Die Schulter mit der Fleischseite nach unten einlegen und mit dem Schmorsaft

aufgießen (das Fleisch sollte höchstens $\frac{3}{4}$ -hoch mit Schmorsaft bedeckt sein. Thymian zufügen und am Herd einmal aufkochen lassen. Abdecken und im Rohr bei 220 °C in 50 bis 70 Minuten (je nach Größe) weich schmoren.

Das Fleisch aus dem Schmorsaft heben und warm stellen. Den Schmorsaft passieren, ev. etwas einkochen lassen, mit Salz und etwas Zitrone abschmecken.

Für die Schmorzwiebeln die weißen Zwiebeln mit dem Strunk halbieren und in einer Pfanne oder am Plattengrill mit wenig Butterschmalz auf der Schnittfläche relativ dunkel grillen. Die gegrillten Zwiebeln in einen passenden Schmortopf setzen und mit dem Hühnerfond und der Zitronen-Marmelade aufkochen. Mit Alufolie abgedeckt im Rohr bei 180 °C 17 Minuten schmoren. Herausnehmen und bis zur weiteren Verarbeitung im Schmorsaft belassen. Für das Erbsengemüse die Wiesenchampignons schälen und den Kopf ohne den Lamellen in 4-mm-Würfel schneiden. Die Wiesenchampignons und die Schalotten in einer beschichteten Pfanne in Haselnussöl goldbraun anschwitzen. Die restlichen Zutaten zugeben, kurz mitschwenken und mit der Zitronen-Marmelade und dem Karpatensalz abschmecken. Das Erbsengemüse in die einzelnen Schmorzwiebel-Segmente füllen. Den Sauermilch-Bruch mit etwas Salz und Haselnussöl abschmecken.

Die Schulter mit dem fertigen Saft glacieren und mit Frühlingskräutern, der Minze und dem Sauermilch-Bruch bestreuen. Den Saft separat servieren.