

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Ziegenkitzschulter mit Melanzanipüree

Zutaten:

1 Ziegenkitzschulter (ca. 1,2 kg mit Knochen)
80 g Stangensellerie
100 g Karotten
400 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Pflanzenöl zum Anbraten
50 g Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
ein paar Zweige Thymian
1/8 l Rotwein
ca 2 liter Geflügel- oder Gemüsefond
Salz
Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Zweig Thymian
1 Zitrone
1 Petersilie, gezupft
1 Zweig Rosmarin
leicht getrocknete Cherry Tomaten

Die Zutaten für das Melanzanipüree:

3 Stück Melanzani
1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Saft von einer 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Die Zubereitung: Ziegenkitzschulter

Gemüse und Zwiebeln in gleichmäßige Würfel schneiden, Knoblauch hacken, alles in einer ofenfesten Pfanne im Öl anbraten. Tomatenmark und Gewürze zugeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten mitgaren. Mit Wein ablöschen, mit einem Drittel des Geflügelfonds auffüllen. Ziegenkitzschulter salzen, pfeffern, auf das Gemüse legen. Fleisch im vorgeheizten Ofen (155 Grad) ca. 2 1/2 bis 3 Stunden schmoren, dabei nach und nach mit dem restlichen Geflügelfond übergießen. Die Kitzschulter nach ca. 1 Stunde umdrehen. Wenn sich das Fleisch ganz leicht vom Knochen lösen lässt, aus dem Ofen nehmen. Knochen entfernen, Fleisch am besten im Schmorsaft auskühlen lassen.

Schulter portionieren und den Schmorsaft durch ein feines Sieb passieren und etwas einkochen, dass er schön sämig wird.

Die Zubereitung: Melanzanipüree

Melanzani auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ein paar Mal einstechen. Bei 170°C etwa 40 Minuten im Ofen braten. Herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Melanzani schälen und das Fruchtfleisch mit allen anderen Zutaten in einem Mixer pürieren.

Zur Fertigstellung:

Das Fleisch in dem Schmorsaft erwärmen. Cherrytomaten und Kräuter dazugeben. Nochmals abschmecken. Mit dem Melanzanipüree auf dem Teller anrichten und servieren.