

Schmeckt perfekt



Rezept von **Andreas Döllerer**

Gebackenes Osterkitz mit Erdäpfel-Gurken-Salat und Sauce tartare

45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

16 Fleischstücke vom Ziegenkitzschlögel à 40 g (unbedingt gut gereift), 3 Eier, 100 ml griffiges Mehl, 200 ml Semmelbrösel, Pfeffer, 300 g Butterschmalz, Fleur de Sel.

Für den Salat: 400 g Salaterdäpfel (Kipfler oder Sieglinde), Kümmel, 200 g warme Rindsuppe, 1 EL Senf, 2 EL Hesperidenessig, 2 EL Riesling Auslese-Essig, 1 roter Zwiebel (fein gewürfelt), Salz, Pfeffer, Zucker, 50 ml Pflanzenöl, 1 Salatgurke.

Für die Sauce tartare: 150 ml Mayonnaise, 1 gehacktes Eiweiß, etwas Essig, 1 TL gehackte Petersilie, 1 EL gehackte Cornichons, 1 TL gehackte Kapern, 1 EL Sauerrahm, 1 EL Schalotte (fein geschnitten), Salz, Pfeffer.

Außerdem: Kürbiskernöl, Meersalz, 1 Zitrone (geschält und in Scheiben geschnitten).

Zubereitung

Die Ziegenkitzschnitzel mit Butterfly-Schnitt portionieren und anschließend zwischen Klarsichtfolie vorsichtig dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln panieren. In Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Danach auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Für den Salat die Erdäpfel in Wasser mit Kümmel kochen, schälen und dünn schneiden. Gurke schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel zu den Erdäpfeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der warmen Suppe übergießen. Nochmals mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Senf und Zucker abschmecken. Gut durchziehen lassen und vor dem Anrichten Gurkenscheiben zugeben.

Für die Sauce tartare alle Zutaten miteinander vermischen und gut abschmecken. Zitrone schälen und in Scheiben schneiden. Salat mit dem Fleisch, der Sauce und Zitronenscheiben servieren und mit ein wenig Kernöl beträufeln.