

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Ziegenschulter mit Frühlingsgemüsen und Polentaauflauf

2 Stunden 30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Kitzschulter (ca. 1,8 bis 2 kg), Salz, Pfeffer, Olivenöl, 50 g Butter, 8 kleine Schalotten (geschält), 2 Knoblauchzehen (angedrückt), ½ Fenchel (in Spalten geschnitten), 4 Jungzwiebeln, 2 Karotten (geschält und in 1 cm-Würfel geschnitten), ¼ Knolle Sellerie (geschält und in 1 cm-Würfel geschnitten), 2 gelbe Rüben (geschält und in 1 cm-Würfel geschnitten), 8 weiße Spargelspitzen, 4 grüne Spargelspitzen, Zitronenthymian, Rosmarin, 150 ml Weißwein, 250 ml Kalbsfond.

Für den Polentaauflauf: 200 g gekochter Polenta, 2 Eidotter, 50 ml geschlagenes Obers, 50 g geriebener Bergkäse, Salz, Pfeffer; Butter und Brösel für die Form.

Zubereitung

Die Kitzschulter mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl und Butter in einen Bräter setzen und bei 160 °C Ober- und Unterhitze ins Backrohr geben. Nach etwa 45 Minuten mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond angießen und das Gemüse (außer dem Spargel) und die Kräuter begeben und mitbraten.

Die Schulter immer wieder mit dem entstehenden Saft übergießen. Nach insgesamt etwa 2 – 2 1/2 Stunden Bratzeit die Schulter vorsichtig aus der Bräter nehmen und die Sauce gegebenenfalls noch etwas einkochen lassen. Die Spargelspitzen in Salzwasser bissfest kochen.

Für den Polentaauflauf die gekochte Polenta mit Eidotter, Schlagobers und Bergkäse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine hitzefeste Form mit flüssiger Butter auspinseln und mit Brösel bestreuen. Die Polentamasse einfüllen und bei 180 °C im Rohr etwa 20 Minuten backen.

Das Fleisch portionieren und anrichten. Mit dem Gemüse, Spargelspitzen und Polentaauflauf servieren.