

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackenes Osterkitz mit Erdäpfel-Brunnenkressesalat

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(4 Personen)

Für das Ziegenkitz

- 16 Stücke Kitzschlögler á 40 g (unbedingt gut gereift)
- 3 Eier
- 100 ml griffiges Mehl
- 200 ml Semmelbrösel
- Pfeffer
- Salz
- 300 g Butterschmalz

Für den Erdäpfel-Brunnenkressesalat

- 400 g Salaterdäpfel
- Kümmel
- 1 rote Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 50 ml Pflanzenöl
- 1 EL Senf
- 4 EL Riesling-Ausleseessig

Quelle: ORF extra

- 200 g warme Rindsuppe
- frische Brunnenkresse

Für die Garnitur

- 4 kleine Radieschen
- 1 Zitrone (geschält und in Scheiben geschnitten)
- Preiselbeeren

Zubereitung

1. Für den Salat zuerst die Erdäpfel mit Kümmel kochen, sofort schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden und unter die Kartoffeln mengen. Großzügig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und den Riesling-Ausleseessig, das Öl und den Senf begeben. Mit der warmen Suppe übergießen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals nachwürzen.

2. Für das Kitz das Fleisch im Schmetterlingsschnitt aufschneiden, vorsichtig zwischen zwei Blättern Frischhaltefolie dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl, dem verquirlten Ei und den Semmelbröseln panieren. In Butterschmalz langsam goldbraun ausbacken und danach auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

3. Zum Schluss den Erdäpfelsalat auf einem flachen Teller anrichten und frische Brunnenkresse darauf geben. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden und darüber streuen. Je ein gebackenes Osterkitz-Schnitzel dazulegen, mit Preiselbeeren und einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.