



Ziegenkitz

wiebeln, gewürfelt
 chalotten, gewürfelt
 Knollensellerie, gewürfelt
 Knoblauchzehen,
 gedrückt
 Butter zum Anschwitzen
 Noilly Prat
 Weißwein
 Ziegenkitz (Schulter und
 Keule) mit Knochen, pariert
 schwarzer Pfeffer aus
 der Mühle
 Salz
 Wacholderbeeren
 schwarze Pfefferkörner
 Zweige Rosmarin
 Zweige Thymian
 Lorbeerblätter

Für die Ziegenkitzjus

700 g Kitzknochen und Parüren,
 zerkleinert
 3 EL Öl
 3 EL Butter
 Salz, schwarzer Pfeffer aus
 der Mühle
 125 g Karotten, gewürfelt
 150 g Knollensellerie, gewürfelt
 200 g Zwiebeln, gewürfelt
 ½ EL Tomatenmark
 250 ml roter Portwein
 500 ml Rotwein
 1 Handvoll gestoßenes Eis
 1 kleine Kartoffel (50 g),
 gerieben
 5 Wacholderbeeren
 1 EL schwarzer Pfeffer, zerstoßen
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Lorbeerblatt

Für das Kartoffel-Lauch-Püree

350 g mehligkochende
 Kartoffeln
 Salz
 20 g Butter
 frisch geriebene Muskatnuss
 2-3 EL Lauchpaste (siehe Hinweis)
 1-2 EL geschlagene Sahne

Außerdem

1 Schalotte, fein gewürfelt
 2 EL Butter
 200 g Spinat, geputzt
 Salz, Cayennepfeffer

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNG

Das Gemüse in etwas Butter anschwitzen, mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Kitzkeule und -schulter in Stücke teilen und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit den Gewürzen und Kräutern zum Gemüse geben, einmal aufkochen und 30-45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Im Fond erkalten lassen. Das Fleisch dann herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen, den Fond durch ein Sieb gießen.

Für die Jus die Knochen und Parüren im heißen Fett kräftig anrösten, bis das anhaftende Fleisch knusprig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse kurz mitrösten, dann das Tomatenmark unterrühren. Den Topf vom Herd ziehen und den Bratsatz mit je einem Drittel von Port- und Rotwein ablöschen. Das gestoßene Eis darüberstreuen und alles etwas stehen lassen, damit sich der Satz am Boden löst. Erneut erhitzen und reduzieren. Den übrigen Port- und Rotwein in 3 Schritten angießen und jeweils einkochen. Falls nötig, noch etwas Eis zufügen. Danach den Ziegenkitzfond angießen und die geriebene Kartoffel samt Gewürzen und Kräutern einrühren. Alles aufkochen und etwa 1 Stunde leise köcheln lassen, Durchpassieren und even-

tuell nochmals reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ziegenkitzstücke darin langsam erwärmen.

Für das Püree die Kartoffeln als Salzkartoffeln kochen, ausdämpfen lassen und durch die Presse drücken. Mit Butter verrühren, mit Muskat und Lauchpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Die Schalottenwürfel in 1 EL Butter anschwitzen und den Spinat darin zusammenfallen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und auf 4 Teller verteilen. Die Kitzstücke darauf anrichten und mit der Jus umgießen. Je 1 Püree-Nocke ansetzen. Die übrige Butter aufschäumen und über das Püree gießen.

HINWEIS

Für die **Lauchpaste** 100 g grüne Lauchteile in Salzwasser weich kochen, abschrecken und gut ausdrücken. Mit 100 g Butter in der Moulinette pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Kühl stellen. Die Paste hält sich zugedeckt im Kühlschrank 1-2 Wochen. Außer für Püree lässt sie sich wunderbar für Suppen und Saucen verwenden.