

Glacierte Zickelnschulter mit gefüllter Polenta

Zutaten für 4 Personen:

Glacierte Zickelnschulter:

1 Zickelnschulter (700 g), Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 Essl. Olivenöl, 100 g Butter, 1 ungeschälte Knoblauchzelle, je 1 Zweig Thymian und Rosmarin, 5 geschälte ganze Schalotten, 1 gehäufte Teel. Maisstärke, 1 Essl. kalte Butter

Zubereitung (Dauer 2 Stunden):

Zickelnschulter salzen und pfeffern. In Olivenöl in einem gusseisernen Bräter von allen Seiten anbraten. Für 15 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Anschließend das Fett abgießen. Butter zum Fleisch geben. Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Schalotten einlegen. 4 Minuten im Ofen mitbraten lassen. Mit etwa ½ l Wasser ablöschen. Schulter damit begießen. Während der restlichen Bratzeit (etwa 1 Stunde) das Fleisch ab und zu mit dem Fond übergießen. Wenn sich das Fleisch vom Knochen zu lösen beginnt, Schulter wenden. Weiter glacieren, bis das Fleisch weich ist und eine glänzende braune Oberfläche bekommt. Fleisch warm stellen. Fond durch ein Spitzsieb passieren. Mit angerührter Maisstärke und 1 Essl. kalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebackenes Kitzfleisch

Schulter, Hals, Brust ect. vom Kitz, 60 g Mehl, 2 Eier, 150 g Semmelbrösel, 180 g Butter, Lauch, Sellerie, Karotte, Lorbeer, Salz, Pfefferkörner

Kitzfleisch in der leicht siedenden Gemüsebrühe gar ziehen, (ca. ¾ Std.) erkalten lassen, schneidet es in Stücke, die man salzt und in Mehl, Ei und Brösel paniert. Man bäckt sie im schwimmenden Fett. Salate und Knoblauchmayonnaise.

Kitzbrust mit Apfelsöße

Ca. 800 g Kitzbrust (Hals, Schulter), 2 Zwiebeln, 500 g Äpfel, Butter, 1 TL Zucker, Muskat, Zimt, Salz, Pfeffer, Salbei, Wasser oder Suppe oder Weißwein zum Aufgießen

Zwiebel fein hacken, die geschälten und entkernten Äpfel in feine Scheiben schneiden, beides mit Zucker, Muskat und Zimt in heißer Butter andünsten. Mit etwas Weißwein aufgießen. Das Fleisch mit Pfeffer, Salz und Salbei würzen und in heißem Fett anbraten. Das Fleisch ca. 1 ½ Std. im Rohr bei ca. 160° schmoren.

Dazu passen in Butter geschwenkte Erdäpfel und Blattspinat sehr gut. Etwas Bratensoße dazureichen.

Blankett von der Lamm- oder Kitzschulter mit Zitronen-Thymiancreme

Zitrammschulter mit Knochen ca. 1,5 kg, Salz weißer Pfeffer aus der Mühle, 50 ml Rapsöl, 50 g Butter, Stange Lauch (nur das Weiße), gewürfelt, 80 g Knollensellerie, gewürfelt, 4 kleine Zwiebeln, gewürfelt, 1 kleines Bund Thymian, 20 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt, 1 Lorbeerblatt, 8 Knoblauchzehen ungeschält, 250 ml trockener Weißwein, 100 ml Crème fraîche, Zitronensaft, 8 mittelgroße Karotten, geschält, 4 mittlere Zucchini, gewaschen und längs in dünne Scheiben geschnitten, 20 ml Rapsöl, 1 kleiner Thymianzweig, Salz, schwarzer Pfeffer, 8 Scheiben Ciabattabrot, in Rapsöl geröstet, Meersalz, Rapsöl.

Die Lammschulter salzen, pfeffern und in Olivenöl und Butter leicht anbraten, in einen Schmortopf mit gut schließendem Deckel legen, in den 150° heißen Backofen stellen und zugedeckt 1 Std. garen. Die gewürfelten Gemüse sowie Kräuter und Gewürze zugeben. Den Weißwein angießen und den Topf wieder gut verschließen.

In der Zwischenzeit die Karotten mit etwas Olivenöl, Salz, Zucker in Alufolie einpacken und ca. 15 Min. in den Ofen legen.

Wenn die Schulter nach knapp 2 Std. gar ist, diese herausnehmen und warm stellen. Vor dem Anrichten das Fleisch von den Knochen lösen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen herausnehmen und für die Garnitur reservieren.

Einige frisch gezapfte Thymianblätter zusammen mit der Crème fraîche zu den Gemüse in den Schmortopf geben und mixen. Durch ein feines Haarsieb passieren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zuchinischeiben in Olivenöl mit Thymian braten, salzen, pfeffern.

Die geschmorten Knoblauchzehen aus der Schale drücken, mit ein paar Tropfen Olivenöl vermengen, auf die gerösteten Brotscheiben streichen und mit grobem Meersalz bestreuen. Die Lammschulter Würfel anrichten, mit der Sauce übergießen und die Gemüse und Knoblauchbrote anrichten.

Tip: Schneller geht es natürlich, wenn Sie das Fleisch bei einer höheren Temperatur schmoren, aber bei nur 150° bleibt es saftiger.

Weitere Rezepte finden Sie im Internet unter:

Google

Ziegenrezepte

Milchzicklein Rezepte

Zicklein Rezepte

Zicklein gebraten – griechische Art

Zicklein für einen Tag marinieren in Orangensaft (z. B. Hohes C), Saft von 1 Zitrone und einem Stamperl Metaxa (oder auch Cognac oder Weinbrand).

Zum Braten trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Knoblauch würzen

Bei 170 ° ca. 2 Stunden garen
Zwischendurch mit einer Tasse trockenem Weißwein begießen und immer wieder mit Bratensaft bepinseln.

Dazu Bratkartoffeln und Salate.

Griechische Ostersuppe

Zicklein-Innereien (inkl. Zunge) in Wasser (nicht gesalzen!) kochen.

Dann klein schneiden. Beiseite stellen.

Frühlingsszwiebel in Butter dünsten. In Streifen geschnittenen Endiviensalat (od. Römersalat) dazugeben, mildünsten. Mit Mehl stauben, etwas mildünsten lassen, dann mit 1 Tasse Weißwein ablöschen. Innereien zugeben: mit Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist, mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 10 Min. kochen lassen.

3-4 Eigelb mit Saft einer halben Zitrone verquirlen, etwas von der Suppe dazurühren und ab damit in die Suppe. Nicht mehr kochen lassen.

Ossobucco von der Lammhaxe oder Kitzfleisch (4 Portionen)

1,5 kg Lammhaxe/Kitzfleisch, in Stücke von etwa 150g geschnitten, Salz Pfeffer, Mehl zum Bestäuben, 50 g Butter, 500g reife Tomaten, gehäutet, oder aromatische Tomaten aus der Dose, 60 g gehackte Zwiebeln, je 80 g Möhren und Stangensellerie, gewürfelt, 1 Knoblauchzehe, geschält, 1 Lorbeerblatt, 125 ml trockener Weißwein, ¼ l Bratenfond, 1 Bund Thymian

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, das Fleisch bei milder Hitze darin von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Die Tomaten vierteln und das Innere ausdrücken. Die Zwiebeln in der Pfanne im verbliebenen Fett anschwitzen, Möhren und Stangenselleriewürfel mitschwitzen. Die Knoblauchzehe mit etwas grobem Salz zerdrücken und mit dem Lorbeerblatt zufügen. Die angebratenen Fleischscheiben wieder einlegen, den Wein und den Geflügelfond angießen. Die Tomaten und Thymian unterrühren.

Alles bei 180 ° im vorgeheizten Ofen 1 bis 1 ½ Std. schmoren, dabei die Fleischscheiben gelegentlich mit der Sauce begießen und wenden. Zum Schluss etwas Gremolata (Schale von 2 Orangen, 2 Zitronen, Blatt Petersilie, Thymian, Rosmarin, alles fein gehackt und mit Rapsöl verührt) darüber träufeln. Dazu passen Spaghetti, verschiedene Salate ect.

Geschmortes Milchzicklein in Rosmarin

Keulen, Rücken und Hals von einem Milchzicklein, Pfeffer, etwas Salz, Olivenöl zum Beträufeln und Anbraten, 7 ungeschälte Knoblauchzehen, 3 kleine in Stücke geschnittene Zwiebeln, 2 in Stücke geschnittene Karotten, 3 Zweige Rosmarin, 4 geschälte in dicke Scheiben geschnittene Kartoffeln, ½ l Gewürztraminer, 1 Teel Butter, etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch.

Keulen, Rücken und Hals in Portionsstücke teilen. Fleisch auf einem Blech pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Ganze 20 Minuten stehen lassen, dann mit Salz würzen. Fleischstücke in einem Bräter in heißem Olivenöl stark anbraten. Dann die ungeschälten Knoblauchzehen, Zwiebeln, Karottenstücke, Rosmarinzwige und Kartoffelscheiben dazulegen.

Alles im Ofen ohne Deckel bei 175° etwa 25 Min. braten.
Bräter aus dem Ofen nehmen, den Bratfond mit dem Gewürztraminer ablöschen und mit einem Holzspatel lösen und weitere 25 Min. in den Ofen. Eventuell noch etwas Wasser angießen. Das Fleisch ist gar, wenn es sich leicht von den Knochen lösen lässt. Zicklein und Kartoffelstücke auf eine Platte legen und im ausgeschalteten Ofen warm halten.

Den Bratfond kurz aufkochen. Durch ein feines Sieb streichen, den Teelöffel Butter dazu geben mit gehackter Petersilie und Schnittlauch verfeinern. Zicklein und Kartoffeln servieren. Kräuterfond extra reichen.

Saltimbocca von der Lamm- oder Kitzleber

400 g Lammleber, 8 Salbeiblätter, 1 Salbeizweig, 4 dünne Scheiben Parmaschinken, 40 g Weißbrotwürfel, Kantlänge 5 mm, 60 g Butter, 120 g kernlose Weintrauben, 100 g Walnusskerne, 4 EL Rapsöl, 3 angebrückte, ungeschälte Knoblauchzehen, 2 EL Aceto Balsamico, 150 ml Lamnjus, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Leber häuten und von allen möglichen Röhren entfernen. Sorgfältig abtupfen und der Länge nach in dünne Scheiben von je etwa 40 g schneiden. Die Leberscheiben nebeneinander auf ein Küchenbrett legen. Die Salbeiblätter und die Schinkenscheiben halbieren. Die Leberscheiben mit den Salbeistreifen, dann jeweils mit einer halben Scheibe Parmaschinken belegen. Das Weißbrot in 5 mm große Würfel schneiden und in 20 g zerlassener Butter Hell anrösten. Die Weintrauben waschen und häuten. Von den Nüssen das braune Häutchen abziehen.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die angebrückten Knoblauchzehen zufügen, die restliche Butter darin aufschäumen lassen, den Salbeizweig einlegen und kurz mitbraten. Die Leberscheiben nebeneinander mit der Schinkenseite nach oben in die Pfanne legen und Min braten, mit Aceto Balsamico ablöschen, die Lamnjus angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Nüsse und Weintrauben zufügen und die Leberscheiben sofort servieren. Alles mit den gerösteten Brotwürfeln bestreuen.

Tipp: Anstatt Trauben können Sie auch eingeweichte Trockenaprikosen verwenden. Es eignen sich alle Kalbsleberrezepte bestens.