



Keule vom Ziegenkitz mit Kohlsprossen & Macaire Kartoffeln

Zutaten (4 Portionen)

Für die Keulen & Kohlsprossen

- 4 Keulen vom Ziegenkitz
- 2 EL Dijon Senf
- 500g Kohlsprossen
- 400g Lauch
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Stiele Rosmarin
- 4 Stiele Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Kümmel

Für die Macaire Kartoffeln

- 400g gekochte Kartoffeln, geschält
- 1 Eigelb
- 20g Butter, weich
- 1 TL Salz
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1 Zwiebel
- 50g Speck, fein gewürfelt
- 1 EL Butterschmalz

Mehr Rezepte
findest du auf:
▼

Zubereitung

www.goatober.at

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und weich kochen. Du kannst auch bereits gekochte Kartoffeln vom Vortrag verwenden.
2. Während die Kartoffeln kochen die Keulen vorbereiten. Heize zuerst das Backrohr auf 170 °C Unter- & Oberhitze vor. Die Keulen vom Ziegenkitz mit reichlich Dijon Senf einmassieren und dann in einer Auflaufform verteilen. Die Kohlsprossen waschen und um den Keulen auslegen.
3. Den Lauch und die Knoblauchzehen grob hacken und ebenfalls in die Auflaufform geben. Stiele von Rosmarin und Thymian darauf legen und dann alles mit reichlich Olivenöl übergießen. Mit Salz und Kümmel würzen und dann für 60 Minuten bei 170 °C Unter- & Oberhitze backen.
4. Währenddessen die Macaire Kartoffeln vorbereiten. Dazu die noch heißen Kartoffeln (ev. musst du sie wieder erwärmen) durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Stampfer ein Kartoffelpüree herstellen. Dann Eigelb, flüssige Butter, Salz und geriebene Muskatnuss kräftig unterheben. Die Zwiebel und den Speck fein würfeln. Den Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und in den letzten 3-4 Minuten auch die Zwiebelwürfel dazu geben und mitbraten. Beides gleich zum Kartoffelteig geben.
5. Noch einmal alles gut vermengen und dann den Teig aus der Schüssel auf ein Schneidebrett geben. Mit feuchten Händen eine Rolle formen und diese in ca. 10 gleich große Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Händen zu Talern formen.
6. Sobald die Keulen 60 Minuten im Ofen verbracht haben, diesen abdrehen, die Türe aber geschlossen halten. Lasse die Keulen für 30 Minuten darin rasten. Kurz vor dem Servieren reichlich Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne. Die Kartoffel Taler nun 2-3 Minuten auf beiden Seiten goldbraun und knusprig braten.
7. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und Ziegenkitz, Lauch, Knoblauch, Kohlsprossen und Macaire Kartoffeln auf vier Tellern verteilen. Mit dem Bratensaft aus der Auflaufform übergießen.