



Rücken vom Ziegenkitz

mit Rotkraut Salat & Sellerie-Apfel Püree

Zutaten

für das Fleisch

- 4-6 Scheiben Ziegenkitz Rücken mit Knochen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 EL Wildgewürz
- 1 EL Dijon Senf
- 2 EL Butterschmalz

für den Rotkraut Salat

- 500g Rotkraut
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 EL Rosmarin, gehackt
- etwas Pfeffer

für das Sellerie-Apfel Püree

- 300g Knollensellerie
- 200g Apfel, säuerlich
- 4 EL Sahne
- 1 EL Butter
- 1 TL Salz
- ½ TL Muskatnuss
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Beginne damit das Fleisch zu marinieren. Dazu die Rücken Scheiben vom Ziegenkitz mit Dijon Senf rund herum einreiben und dann Salz und Wildgewürz drauf verteilen. In eine Dose geben und zugedeckt bei Zimmer-temperatur ziehen lassen.
2. Für den Rotkraut Salat das Rotkraut fein hobeln, die Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken und alles in eine Schüssel geben. Mit Rosmarin, Salz, Pfeffer, Apfelessig und Olivenöl marinieren und so lange mit den Händen durch kneten, bis das Kraut weich ist.
3. Für das Sellerie Apfel Püree die Sellerieknolle schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und ebenfalls würfeln. Beides zusammen in reichlich Salzwasser weich kochen (ca. 20 Minuten), dann abseihen. Den Topf zurück auf den Herd stellen, die Butter darin zerlassen und Sellerie und Äpfel dazu geben. Sahne, Salz, Muskatnuss und Pfeffer dazu geben und fein pürieren. Im Topf warm halten.
4. Wenn alle Beilagen fertig sind, kannst du das Fleisch anbraten. Dazu reichlich Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Rücken Scheiben bei hoher Hitze 2 Minuten auf beiden Seiten anbraten. Danach den Herd abdrehen und für 5 Minuten in der Pfanne ruhen lassen.
5. Zum Anrichten den Rotkraut Salat auf den Tellern verteilen, etwas Sellerie Apfel Püree ausstreichen und das Fleisch drauf legen. Mit frischen Kräutern garnieren und genießen.