

Stadt, Land, Lecker | Beuschel vom Ziegenkitz mit Fichten-Knödeln

Zutaten:

Für Ziegenkitz-Beuschel:

- 1 kg Innereien vom Ziegenkitz (Leber, Herz, Nieren und Lunge)
- 800 g gemischtes Wurzelgemüse (Zwiebeln, Karotten, Stangensellerie, Kohlrabi, Lauch, Sellerieknolle)
- 150 ml Weißwein-Essig
- Sonnenblumenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Weißwein
- 50 ml Weinbrand
- 3 Essiggurken
- 20 g Sardellen
- 50 g Kapern
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Thymianzweige
- 500 ml dunkler Kalbsfond
- 100 ml geschlagene Sahne

Für die Fichten-Knödel:

Fichtentriebe sind im Handel schwer zu bekommen. Im Frühjahr kann man Fichtenspitze aber selbst sammeln. Bis etwa Anfang Juni sind sie hellgrün und damit verzehrbar. Als Ersatz für Fichtentriebe kann man für dieses Rezept auch eine Mischung aus wenig Rosmarin und viel Petersilie verwenden.

- 100 g junge Fichtentriebe
- 50 ml Olivenöl
- 500 g Weißbrot (2 Tage alt und klein gewürfelt – Knödelbrot)
- 50 g Mehl
- 9 Eier
- 300 ml Milch
- 4 Schalotten
- 50 g Butter
- Muskatnuss

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Beuschel: Die Innereien reinigen, Häute, größere Blutgefäße und Nierenfett entfernen. Dann für einige Minuten in kochendem, gesalzenem Essigwasser blanchieren. Herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen.

Die Haut um die Nieren sowie um das Herz abziehen und entsorgen. Ggf. übrige Haut um das Lungenfleisch ebenfalls abziehen. Alles für ca. 1 Stunde kalt stellen. Abgekühlt lassen sich die Innereien in feine Streifen schneiden. Wenn man die Innereien statt in den Kühlschrank in den Gefrierschrank stellt und anfrieren lässt, gelingt dies etwas einfacher.

Wurzelgemüse schälen, in ebenso feine Streifen schneiden, je nach Geschmack ggf. kurz vorblanchieren.

In einem Topf Öl erhitzen. Innereien und Gemüse dazu geben. Sobald sich etwas Satz am Boden bildet, die Hitze reduzieren und Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Weißwein und Weinbrand ablöschen, einreduzieren und Gewürze mit dem Kalbsfond hinzufügen. Alles für ca. 30 Minuten bei kleiner Flamme schmoren lassen.

Am Ende der Garzeit Gewürze hinzufügen und abschmecken. Kurz vorm Servieren geschlagene Sahne unterheben.

Knödel:

Schalotten fein schneiden, in Butter dünsten und mit gewürfeltem Weißbrot und Mehl in einer Schüssel mischen.

Fichtentriebe mit Olivenöl fein mixen. Mit Eiern und Milch verrühren, großzügig mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und über das Weißbrot gießen. Alles gut vermengen und mit feuchten Händen zu ca. 50 g großen Knödeln formen. Diese in leicht siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

Fichten-Knödel mit Ziegen-Beuschel zusammen servieren.

Rezept: Markus Holzer

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 27.04.2019