



GEBACKENES KITZLEIN

Kartoffelsalat | Salzzitrone fermentierte Radieschen | Eiersoße

Für 4 Personen

Gebackenes Kitzlein

800 g Kitzschlögel ausgelöst
ein Zweig Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
200 g Semmelbrösel
40 g gemischte frische Kräuter (Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch,...)
2 Eiweiß

Für die Kräuterpanade die Semmelbrösel zusammen mit den gezupften Kräutern in einem Cutter mixen.

Das Kitzfleisch putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rosmarinzweig, der in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe und dem Olivenöl vakuumieren. Im Wasserbecken bei 62 C° 24h garen. Danach das Fleisch sofort kalt stellen. Das ausgekühlte Kitz in kleine Stücke schneiden und mit dem Eiweiß und den Kräuterbrösel panieren.
Im heißem Fett bei 170 C° herausbacken.
Vor dem Servieren mit etwas Zitrone beträufeln.



Kartoffelsalat mit Salzzitrone

4 große festkochende Kartoffel
ca. 200 ml. Gemüfefond
1 EL Dijonsenf
1 Zwiebel
50 ml Pflanzenöl
1 EL Sherryessig
½ Salzzitrone (Im Feinkostladen erhältlich)
gemahlener Koriander, Pfeffer, Zucker

Die Salzzitrone vierteln und das Fruchtfleisch herauslösen, die Schale fein hacken und das Fruchtfleisch pürieren.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, anschließend die Würfel in Salzwasser kochen bis sie weich sind.

Sie sollten jedoch noch etwas Biss haben.

Die Suppe mit dem gemahlenen Koriander, Pfeffer, einer Prise Zucker und den gehackten Zwiebeln aufkochen, die Salzzitrone begeben und über die noch warmen Kartoffeln gießen.

Alles untereinander mischen, 10 min. ziehen lassen und zum Schluss das Öl begeben.



Fermentierte Radieschen

Die Radieschen mit einem Küchenhobel in feine Scheiben schneiden, etwas salzen und so lange kneten bis sie „Wasser lassen“.

Alles in einen Gärtopf geben und die Radieschen auf den Boden drücken bis sie vollständig mit dem eigenen Saft bedeckt sind.

Mit einem kleinen Teller beschweren, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 10 Tage fermentieren lassen. Ist der gewünschte Geschmack erreicht, nimmt man die Radieschen aus dem Topf. Zur längeren Lagerung werden diese am besten eingefroren um die Fermentierung zu stoppen, ansonsten halten sie auch bis zu 2 Wochen im Kühlschrank

Eiersoße

3 hartgekochte Eier

150 ml Pflanzenöl

1 EL Dijonsenf

1 EL Sherryessig

1 Bund Schnittlauch fein geschnitten

Salz, Pfeffer, Muskat

Die Eier schälen und den Dotter vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß fein hacken und beiseite stellen. Dotter mit Essig, Senf und den Gewürzen in einen Becher geben und mit dem Pürierstab langsam das Öl einarbeiten.

Damit die Mayonnaise nicht zu dick wird, mit etwas Suppe verdünnen, damit sie das ganze Öl aufnehmen kann. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Schluss den geschnittenen Schnittlauch und das Eiweiß beigeben.