

Salat mit dem Feinsten vom Ziegenkitz

Herz, Leber, Lunge, Bries und Nierle von einem Ziegenkitz, etwa 400 g verschiedene Blattsalate der Jahreszeit, 2 mittelgroße Kartoffeln (Linda), 1 Spickzwiebel (Zwiebel einschneiden ein Lorbeerblatt einklemmen und 2 Nelken einstecken)

50 g Rapsöl, 50 g Butter, 1 Bund frische Gartenkräuter, 1/8 l Rotwein, 1/8 l Portwein, Salz Pfeffer, Rotweinessig und Walnußöl.

Herz und Lunge blanchieren, dann in Salzwasser mit Spickzwiebel, Lorbeer, Pfefferkörner, Piment, Weinessig etwa 20 Min weich kochen. Das Bries auf die gleiche Art separat aber nur 8 – 10 Min. garen.

Die Leber häuten und in Scheiben schneiden, die Niere halbieren und sauber parieren. Die Kartoffeln schälen, in feine Blättchen schneiden und in Öl knusprig braten, auf ein Küchenpapier legen und warm halten.

Die Blattsalate mit dem Weinessig und dem Walnußöl marinieren und auf einem flachen Teller auslegen. Darauf das aus den Sud tranchierte Herz, die feinen in Butter angerösteten Lungenstreifen, das leicht in Butter angebratene Bries, die rosa gebratene Leber und Nierle anrichten.

Den Bratensaft der Pfanne mit Rotwein und Portwein ablöschen, auf 1/4 reduzieren mit Butterflocken binden und an den Salat Salat geben. Die Kartoffelscheiben und Gartenkräuter als Garnitur verwenden.

(Machen Sie sich Ihren eigenen Weinessig aus dem Wein, den Sie nicht getrunken haben. Wein einfach mit Essigessenz vorsichtig nach Ihrem Geschmack auffüllen. Sie werden von dem Ergebnis überrascht sein. So etwas Gutes gibt es nirgendwo zu kaufen. Auch mit Wein der überlagert wurde sehr geeignet. Auch als Geschenkidee mit selbst entworfenen Etikett geeignet).

Guten Appetit