

Hinweis zum Würzen von Ziegenkitzfleisch

Feinschmecker schwören auf den feinen Jungziegen- geschmack, der besonders durch hochwertige Öle, frische Kräuter wie Thymian und Rosmarin und frisch gemahlenen Pfeffer unterstrichen wird.

Beim Würzen sollte generell sparsam vorgegangen werden, damit der Eigengeschmack des Fleisches nicht zerstört wird. Salz am besten erst kurz vor dem Schmoren oder Braten verwenden, damit dem Fleisch keine Flüssigkeit entzogen und es nicht zu trocken wird.

Geschnetzeltes und Kurzgebratenes kann getrost nach dem Garen gesalzen werden.

Bei steakähnlichen Stücken das Salz zunächst nur auf eine Seite streuen und die ungewürzte Seite anbraten. Dadurch wird verhindert, dass zu viel Fleischsaft austritt.



Das Besondere an Ziegenkitzfleisch

Das Fleisch von Jungziegen ist wahrhaftig eine Delika- tesse und ein Geheimtipp unter Feinschmeckern.

Es besticht durch sein mildes Aroma und gilt als besonders zart.

Mithilfe dieser Rezepte schöpfen Sie das Genusspotenzial dieser Feinkost aus und bringen eine echte Abwechslung in Ihren Speiseplan.



Ansprechpartner für die Beschaffung von Ziegenkitzfleisch

- Landesverband Bayerischer Ziegenzüchter e. V. (LBZ)
Andrea Kaufmann
ziegen.bayern@t-online.de
Tel.: 089-537856
- Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V. (LVÖ)
Anna Vögele
voegele@lvoe.de

Impressum

Herausgeber

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttlinger Str. 38, 85354 Freising-Weihenstephan
www.lfl.bayern.de

Redaktion

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Menzinger Str. 54, 80638 München
E-Mail: maerkte@lfl.bayern.de

Design und Druck

OPUS Marketing, www.opus-marketing.de
Bilder: LfL Bayern
Rezepte: Josef Unertl, Küchenchef Wirtshaus Riegele, Augs- burg

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Ziegenkitz- Rezepte

Schmackhafte Fleischgerichte
von der Jungziege
mit praktischen Rezepten

Geschmorter Ziegenrollbraten

Zutaten für 2 Personen

- 1 Ziegenschulter, ausgelöst
- 4 altbackene Brezen
- 1/4 l warme Milch
- 150 g geriebener Bergkäse
- 3 EL gehackte Petersilie
- 2 Eier
- 2 Pastinaken
- 1 mittlere Karotte, geschält
- 2 Schalotten, geschält
- 3 EL Olivenöl
- 1/4 l dunkles Weißbier
- 1/8 l Orangensaft
- 1/8 l Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Ziegenschulter von beiden Seiten salzen, leicht pfeffern, die Gewürze fest einmassieren und dann für eine Stunde zum Einwirken in den Kühlschrank legen.
- Brezen grob in Würfel schneiden und in warmer Milch einweichen.
- Bergkäse, Petersilie und Eier zu den Brezen geben und durchmengen, sodass eine stückige, aber homogene Masse entsteht.
- Pastinaken schälen und fein würfeln. Davon die eine Hälfte zu den Brezen geben, die andere beiseitestellen.
- Schulter ausbreiten, in die Mitte die Brezenmasse geben, Fleisch einrollen und mit einer Küchenschnur zusammenbinden.

- Backofen auf 130° C Umluft vorheizen.
- Karotten und Schalotten würfeln.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gebundene Schulter von allen Seiten leicht anbraten und in einen Bräter (Reine) geben.
- Zwiebeln, Pastinaken und Karotten ebenfalls in der Pfanne kräftig anrösten.
- Mit dem Weißbier und Orangensaft ablöschen und alles zum Fleisch in den Bräter geben, mit Alufolie abdecken, in den Backofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 1,5 Stunden garen.
- Zwischendurch mit der Gemüsebrühe aufgießen.
- Anschließend die Sauce mit dem Gemüse in einen Topf oder Thermomix geben und fein pürieren und evtl. durch ein feines Sieb streichen, dabei den Braten im Backofen warmhalten.
- Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. mit Kartoffelstärke nachbinden, bis sie schön sämig ist.

Fertigstellung

- Rollbraten aufschneiden, auf die Teller etwas Sauce geben und die Scheiben darauflegen.
- Dazu passen schwäbische Schupfnudeln oder Spätzle wie auch Reiberdatschi.



Pulled Goat

Zutaten für 4 Personen

- Einen Ziegennacken (Halsgrat) am Knochen oder einen Bauchlappen

Marinade

- 3 EL Salz
- 3 EL brauner Zucker
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 2 EL Rosmarin
- 2 EL Koriandersamen
- 2 EL Kreuzkümmel
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Madras-Curry
- 1 EL Zwiebelpulver

Außerdem

- 4 EL Krautsalat
- 4 Scheiben Tomate
- 2 Essiggurken in Scheiben
- 1 rote Zwiebel in Scheiben
- 4 Burger-Semmeln
- 4 Blätter Salat



Zubereitung

- Gewürze für die Marinade in einer Pfanne leicht anrösten, anschließend grob mörsern.
- Ziegenfleisch mit der Marinade würzen.

- Backofen auf 100° C Umluft vorheizen.
- Ziegenfleisch in einen ofenfesten Topf legen, etwas Wasser dazugeben, abdecken und für ca. 3 Stunden in den Ofen geben.
- Burger-Semmeln in einer Pfanne mit etwas Butter auf den Schnittflächen leicht anbraten.
- Topf aus dem Backofen nehmen und das Ziegenfleisch auf einem Brett mit 2 Gabeln zerreißen.
- Zum Schluss das gerupfte Fleisch in eine Schüssel geben und mit dem Saft aus dem Topf vermengen.

Fertigstellung

- Auf die untere Hälfte der Semmel ein Salatblatt legen, darauf Krautsalat, Tomate, die Pulled Goat, Zwiebeln und Gurke, nach Geschmack ein Topping, wie z. B. Meerrettich oder BBQ-Sauce.
- Dazu passen Pommes frites, Süßkartoffeln oder Grillgemüse.

