

Geschmortes Zicklein (Osterkitz)

Zutaten

Sauerrahm-Marinade:

250g Sauerrahm

Zesten von 2 Zitronen

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 Zickleinschultern mit Knochen (à ca. 500 g)

1 EL Olivenöl

100 g Knollensellerie

400 g weiße Zwiebeln

100 g Karotten

100 ml trockener Weißwein

50 ml weißer Portwein

100 ml Kalbsjus

reichlich heller Geflügelfond zum Aufgießen

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 Blatt Lorbeer

1 Zweig Thymian

etwas kalte Butter zum Montieren

- Für die Sauerrahm Marinade alle Zutaten gut verrühren. Anschließend die Zickleinschulter gut einmassieren und in einem geschlossenen Gefäß ca. 1-3 Tage reifen lassen. Vor dem Schmoren etwas abwaschen oder mit einer Küchenrolle abreiben.
- Die Zickleinschultern rundherum mit etwas Salz würzen und in einem Bräter in Olivenöl anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.
- Das grob gewürfelte Gemüse in den Bräter geben und kurz anrösten. Dann mit dem Weißwein und dem Portwein ablöschen und vollständig einreduzieren. Die Kalbsjus und die Zickleinschultern zugeben und mit Geflügelfond aufgießen, sodass alles bedeckt ist. Die Pfefferkörner, das Lorbeerblatt und den Thymianzweig zugeben. Alles zusammen aufkochen lassen. Den Bräter verschließen und das Fleisch im Backofen bei 200 °C 2 Stunden weich schmoren.
- Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und einreduzieren. Das Fleisch vom Knochen lösen & aufschneiden.. Die Saucenreduktion mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch in der Saucenreduktion glasieren.

Beilagen: Erdäpfelmoussline, Ofengemüse, Bärlauch-Polenta, Risotto, Spargel,..