

**|„Stadt, Land, Lecker“ vom 27. April 2019|
Rezept von Markus Holzer**



Ziegenkäsepraline in Schüttelbrotbröselmantel und Berglinsen

Zutaten:

300 g	Berglinsen (eingeweicht)
1	rote Zwiebel
2	Lauchzwiebeln
100 g	Datteltomaten
40 g	Oliven Taggiasche (eine spezielle Art eingelegter Oliven aus Ligurien)
600 g	Ziegenfrischkäse
200 g	Schüttelbrot
	Honig
1 EL	süßer Senf
50 ml	Balsamico
150 ml	Olivenöl
200 g	(Salat-) Wildkräuter
	Bohnenkraut, Rosmarin
	Schnittlauch
	Salz
	Currypulver
	Chili
	Muskatnuss
	Pflanzenöl oder Butterschmalz, zum Frittieren

Zubereitung:

1. Linsen für eine Stunde im Wasser einweichen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.
2. Beides in Olivenöl andünsten, abgetropfte Linsen kurz mitdünsten. Kräuter, Currypulver und Chili dazugeben, dann mit Wasser bedecken und für etwa 30 Minuten kochen lassen. Sobald die Linsen gar sind, salzen, die halbierten Tomaten und die Oliven dazugeben und kurz bei schwacher Hitze mitdünsten lassen. Am Schluss mit Chili, Bohnenkraut, Rosmarin und einer Prise Currypulver würzen.
3. Ziegenkäse glatt rühren und eventuell etwas nachsalzen. Das Schüttelbrot zu Paniermehl mahlen.

4. Vom Ziegenkäse Kugeln zu etwa 30 Gramm formen, dann erst in Mehl, anschließend in Ei und zuletzt im gemahlene Schüttelbrot wälzen. Circa drei Minuten in heißem (180°C) Pflanzenöl oder Butterschmalz frittieren, danach auf Küchenpapier abtropfen.

5. Die Pralinen auf einer Portion Linsen anrichten. Mit etwas Honig beträufeln und Schnittlauch drüber streuen.

6. Den süßen Senf mit Salz, Pfeffer und Essig verrühren, das Olivenöl einrühren. Die gewaschenen Wildkräuter mit diesem einfachen Dressing anmachen und um Linsen und Ziegenkäse herum anrichten.



Beuschel vom Ziegenkitz mit Fichtenknödeln

Zutaten für die Beuschel:

1 kg	Innereien vom Ziegenkitz (Leber, Herz, Nieren und Lunge)
150 ml	Weißweinessig
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
800 g	gemischtes Wurzelgemüse (Zwiebeln, Karotten, Stangensellerie, Kohlrabi, Lauch, Sellerieknolle)
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

Zubereitung:

1. Die Innereien reinigen, Häute, größere Blutgefäße und Nierenfett entfernen. Dann für einige Minuten in kochendem, gesalzenem Essigwasser blanchieren. Herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und nun die Haut um die Nieren sowie um das Herz abziehen und entsorgen, gegebenenfalls übrige Haut um das Lungenfleisch ebenfalls abziehen. Alles für circa eine Stunde kalt stellen.
2. 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.
3. Das Wurzelgemüse schälen, in ebenso feine Streifen schneiden, je nach Geschmack gegebenenfalls kurz vorblanchieren.
4. In einem Topf das Öl erhitzen, die Innereien und das Gemüse dazu geben. Sobald sich etwas Satz am Boden bildet, die Hitze reduzieren, das Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Weißwein und Weinbrand ablöschen. Einreduzieren und die Gewürze mit dem Kalbsfond hinzufügen. Alles für circa 30 Minuten bei kleiner Flamme schmoren lassen.
5. Am Ende der Garzeit Gewürze hinzufügen, abschmecken und erst ganz kurz vorm Servieren geschlagene Sahne unterheben.

Zutaten für die Fichtenknödel:

100 g	junge Fichtentriebe <i>(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.)</i>
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
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	frische Blüten

Zubereitung:

1. Schalotten fein schneiden, in der Butter dünsten, dann mit dem gewürfelten Weißbrot und dem Mehl in einer Schüssel mischen.
2. Die Fichtentriebe mit dem Olivenöl fein mixen. Mit den Eiern und der Milch verrühren, großzügig mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und über das Weißbrot gießen.
3. Gut vermengen und mit feuchten Händen zu circa 50 Gramm großen Knödeln formen.
4. Diese in leicht siedendem Salzwasser für circa 20 Minuten garen.
5. Mit dem Ziegenbeuschel zusammen servieren.

Bonusrezept: Erdepfl-Bockshörndlschmarrn mit Rhabarber-Gundelrebenkompott

Zutaten:

100 g	junger Rhabarber
30 g	Zucker
3 Zweige	Gundelrebe
90 g	Mehl
50 ml	Milch
50 ml	Mineralwasser
30 g	gekochte, passierte Kartoffeln
2	Eigelbe
2	Eiklar
	etwas Salz
1 Msp.	Backpulver
15 g	Rosinen
30 g	Zucker
15 g	Butter
10 g	Bockshörndlmehl (Johannisbrotmehl)
	Staubzucker

Zubereitung:

1. Rhabarber in Stifte schneiden und mit dem Zucker für 90 Minuten bei 80°C marinieren lassen (Herd auf kleinster Stufe). Sirup ohne die Rhabarberstücke zusammen mit den anderen Zutaten aufkochen. Dann wieder zusammen mit dem Rhabarber und einigen Gundelrebenzweigen in einen Behälter geben und kalt stellen. Diese Schritte am besten einige Tage zuvor durchführen, dann kann das Kompott gut durchziehen.
2. Eiweiß mit einer Prise Salz und 15 Gramm Zucker steif schlagen.
3. Mehl, Milch und Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Eigelb, Kartoffeln und Backpulver dazugeben, Eiweiß unterheben.
4. Teig in eine heiße und gebutterte, am besten beschichtete Pfanne geben, mit Rosinen bestreuen und einen Deckel auf die Pfanne geben, damit der Teig anstockt. Das dauert circa ein bis zwei Minuten.
5. Sobald die Unterseite Farbe hat, den Pfannkuchen wenden und auch die zweite Hälfte bei mäßiger Hitze fertigbacken. Das geht sehr schnell, nur circa 20 Sekunden.
6. Mit zwei Gabeln zerkleinern, also in grobe Stücke zerreißen. Zucker, Butter und Bockshörndlmehl (Johannisbrotkernmehl) dazugeben und karamellisieren.
7. Anrichten, mit Staubzucker bestäuben und mit dem Rhabarberkompott servieren.