

Rezept Ziegenkitz (Gitzi) mit Spargeln und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

1 kg Ziegenkitz (Schulter, Brust, Rücken, Hals)

100 g Olivenöl

20 g gemischte Bergkräuter (Estragon, Thymian, Minze, Rosmarin, Salbei)

Dijon Senf

Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer

5 Knoblauchzehen mit Schale

2 Zwiebeln

200 g Lardo in dünne Scheiben geschnitten

Saft von 3 Limetten

400 g tournierte Kartoffeln

500 g weisse Spargeln geschält und in kleine Stücke geschnitten

Zubereitung

Das Fleisch mit Senf marinieren, würzen und mit den Kräutern auf einem Bräter in Olivenöl anrichten. Knoblauch und Zwiebel dazugeben, alles mit Lardoscheiben belegen und mit dem Limettensaft beträufeln. Anschließend in den 180° heißen Ofen geben, ca. 1 1/2 Stunden, dabei ständig begiessen, ab und zu wenden, und zum Schluss den Saft durch ein Sieb passieren.

Die Kartoffeln tournieren, planchieren und in dem selben Öl mit etwas Rosmarin knusprig braten.

Die Spargeln in Olivenöl nicht zu heiss langsam braten, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und ca. 10 – 15 Minuten dahinschmoren.

Das Kitz wird in Stücke geschnitten, mit den Kartoffeln und Spargeln angerichtet und mit dem heißen Lardo-Olivenöl-Saft mariniert.

