

Soft gegarter Hals und geschmortes Ragout von der Ziege mit Süßkartoffelpüree, gelber Bete und Radieschen-Salat

Zutaten für 4 Personen

300 g ausgelöster Ziegenhals
500 g Ziegenschulter, gewürfelt
5 Stck rote Zwiebeln, gewürfelt
Salz, Stangenpfeffer, Rosmarinöl,
Knoblauchöl, Thymainöl
300 g Süßkartoffeln
30 g Butter
¼ l Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
2 Stck gelbe Bete, gewürfelt
30 g Butter
Zucker
1 Bd. Radieschen
30 g Radieschensprossen
¼ l trockener Rotwein
Weinessig, Petersilienöl,
Nussöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Für das Gemüse
12 Stck lange Schnittlauchstangen
200 g Keniabohnen
12 Stck tournierte Möhren
80 g Shiitake-Pilze
Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

Den Ziegenhals mit einigen Tropfen der Öle, Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei einer Temperatur von 75°C ca. 1½ Stunden garen. Für das Ragout das Fleisch ebenfalls mit den Ölen, Salz und Pfeffer würzen und in etwas Erdnussöl anbraten. Zwiebeln dazu geben. Alles gut anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Das Ragout ca. eine Stunde auf kleiner Flamme langsam köcheln lassen. Im Idealfall müssen Sie die Sauce nicht mehr abbinden. Das Ragout sollte so weit einkochen, das die Sauce leicht sämig wird.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen und mit Sahne und Butter auffüllen. Einen Moment kochen lassen und mit dem Zauberstab fein mixen.

Die Gelbe Bete-Würfel in etwas Butter glasieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen und mit Mineralwasser auffüllen. So lange köcheln lassen, bis der Fond sämig eingekocht ist und die Bete weich ist.

Für den Radieschen-Salat die Radieschen mit dem Asia-Hobel fein schneiden, etwas vom Grün waschen und ebendfalls fein schneiden. Die Radieschensprossen dazu geben. Aus Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Petersilienöl und Nussöl eine Vinaigrette herstellen. Den Radieschen-Salat damit marinieren und kurz leicht erwärmen.