

Ziegen-Lachse mit Chicorée und Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

2 Ziegenlachse à 200 Gramm	Parüren vom Ziegenfleisch	300 g blaue Kartoffeln
2 Chicorée	1 Möhre	2 Champignons
1 Rosa Grapefruit	1 Zwiebel	250 ml trockener Weißwein
1 Knoblauchzehe	300 ml Sahne	30 g Butter
20 g Mehl	300 ml Kalbsfond	1 Schuss Winzersekt
1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zweig Thymian, frisch	Zucker
2 EL Ahornsirup	1 EL Balsamico-Essig	Muskat, Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer		

Den ersten Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den zweiten Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ziegenfleisch waschen, trocken tupfen und in zwei gleich große Stücke schneiden. Die Stücke mit Olivenöl einölen. Ein paar Blätter Rosmarin und Thymian abzupfen und auf die Fleischstücke geben. Die Fleischstücke in den Ofen legen und bei 70 Grad schmoren lassen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Gratinform einbuttern. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und die Gratinform damit ausreiben. Die Kartoffelscheiben wie Dachziegel in der Gratinform anordnen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Sahne in einem Topf erhitzen und anschließend über die Kartoffelscheiben gießen, so dass alle Scheiben bedeckt sind. Das Gratin für 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Möhre von den Enden befreien, schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Zwiebel, die Möhre und die Champignons mit den Parüren vom Fleisch in einer Sauteuse anrösten. Mit einem Schuss Winzersekt ablöschen und reduzieren lassen. Die Rosmarin- und Thymian-Zweige hinzugeben und die Sauce erneut mit dem Kalbsfond ablöschen. Die Sauce nach dem Einreduzieren durch ein feines Sieb passieren. 20 Gramm Butter und 20 Gramm vermengen und die Sauce mit der Mehlbutter binden. Einen halben Liter Salzwasser mit einer Prise Zucker und 25 Milliliter Weißwein zum Kochen bringen. Die beiden Chicoréerosetten putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Grapefruit von der Schale befreien und filetieren. Die Chicoréehälften kurz in dem kochenden Weinwasser blanchieren und abtropfen lassen. Olivenöl in einem Topf zerlassen und die Chicoréehälften mit der Schnittfläche nach unten kurz anschmoren. Die Chicoréehälften wenden, die Grapefruitfilets dazugeben und den Topf vorsichtig vom Herd ziehen. Mit dem Ahornsirup, Salz, weißem Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken. Das Ziegenfleisch aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Die Kräuter dabei abstreifen. Das Kartoffelgratin in der Gratinform servieren. Den Chicorée mit den Grapefruitfilets und dem Ziegenfleisch auf einem Teller anrichten und mit der Sauce garniert servieren.

Barbara Pohlmann am 03. Januar 2013