

2 Personen

Zutaten:

1 Zickleinkeule 0,7-0,8 kg

2 EL Erdnussoel

1 Schalotte

1 Karotte

1 Stangenselleriezweig

Petersilienstiele

4 Pfefferkoerner, grob zerstoßen

1 Lorbeerblatt zerquetscht

1 EL Erdnussoel

1 EL Butter

1 Tomate gewürfelt

50 ml Weisswein

Saft einer 1/2 Orange

40 g Butter

6 Bärlauchblätter

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Am Vorabend:

Öl mit den Marinadezutaten mischen, alles auf die Zickleinkeule auftragen. Mit Klarsichtfolie zugedeckt ruhen lassen. Die vom Metzger ausgelösten Knochen und Fleischabschnitte zumischen. Den Backofen auf 220 bis 230 Grad vorheizen. Das erst jetzt gewürzte Fleisch im heißen Öl samt den zurückgelegten Abschnitten anbraten. Die Butter zugeben, die aus der Marinade herausgeseihten Gemüse ebenfalls. Alles 20 Minuten im Backofen braten, ständig übergießen. Den Braten herausnehmen, mit Alufolie bedeckt für etwa 20 Minuten in den jetzt noch 70 Grad warmen Ofen schieben. Den restlichen Pfanneninhalt in ein Pfännchen geben, Tomatenwürfel, Wein, Orangensaft und Wasser zumischen. Zu leicht gebundener Struktur köcheln. In eine Sauciere passieren. Abschmecken und die fein geschnittenen Bärlauchblätter unterziehen. Die Butter zu Caramelbutter erwärmen, in einer zweiten Sauciere anrichten. Das Fleisch tranchieren, anrichten, mit etwas Caramelbutter beträufeln, mit der Sauce umgießen. Dazu Grünspargel servieren.

Ziegenkäserei Würnsreuth

Würnsreuth 10

95517 Seybothenreuth

Tel.: 09209 / 823

E-Mail: info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de