

Der Feinschmecker; Juli 2010

KOCHEN
LERNEN

Das saftige Fleisch der Burenziege, einer Rasse aus Südafrika, kommt hier in zweierlei Gestalt auf den Teller: im krossen Teigmantel und gratiniert unter Aprikosenchutney. Das köstliche Gericht erfordert zwar etwas Zeit, bleibt dabei aber unkompliziert. Wir erklären in der empfohlenen Reihenfolge der Zubereitung – achten Sie einfach auf die Ziffern 1–8

MECKLENBURGER BURENZIEGE IN
KASHMIRI-CURRY MIT FRUCHTIGEN CHUTNEYS

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 3 Stunden
Zutaten für 4 Personen



Tillmann Hahn

Der 1969 in Darmstadt geborene Küchenchef steht für klare, anormenstarke Gerichte ohne übertriebene Modernismen. Seine Sporen verdiente Hahn sich als Küchenchef der legendären „Schweizer Stuben“ in Wertheim (1998 bis 2003) und danach als Chefkoch des „Kempinski Grandhotel Heiligendamm“, wo er 2007 die Staatsgäste beim G-8-Gipfel bewirtete. Seit 2008 führt er die Küche in der Rostocker „Yachthafenresidenz Hohe Düne“ mit dem Restaurant „Der Butt“.

Weintipp:

Sommelier Tim Blaszyk vom Restaurant „Der Butt“ empfiehlt zum fruchtig-herzhaften Ziegengericht einen körperreichen Rotwein aus dem Priorat (Spanien), den 2005er „Solane“ vom Weingut Cims de Porrera, eine Cuvée aus den Rebsorten Cateñena, Garnacha sowie etwas Cabernet, Merlot und Syrah. Im Bukett Holunder, rote Johannisbeere, Schwarzkirsche und Rumtopf, kräftige Tannine, elegante Struktur und im Nachhall etwas Schokolade.

4. Ziegenfilets:

1,2 kg Ziegensattel (unteres Rückenstück) mit Filet und Knochen, 20 ml gefrorene Sahne, Salz, Pfeffer, 1 große Scheibe Sauerkraut (horizontal möglichst 1 mm dünn vom Laib geschnitten, sonst mit dem Nadelholz dünn rollen), 4–5 Basilikumblätter

Ziegensattel ausblättern, Rückenstränge und Filets sauber entblättern und das Fett entfernen. Die beiden Filets (je etwa 150 g) in Form schneiden. Rückenstränge (je etwa 150 g) in Form schneiden. Rückenstränge von den Knochen lösen, mit den Filetabschnitten zusammen kühlen (insgesamt etwa 150 g). Mit gefrorener Sahne, etwas Salz und Pfeffer im Blitzhacker zu einer Farce pürieren. Kalt stellen. Die Brotscheibe auf ein Stück Frischhaltefolie legen und dünn mit der Farce bestreichen. Ziegenfilets salzen und pfeffern. Ein Filet mittig auf das Brot legen. Der Länge nach mit den Basilikumblättern bedecken, dann das zweite Filet auflegen und etwas andrücken. Mit Hilfe der Folie zudrehen und die Rolle kalt stellen. Filetrolle aus der Folie nehmen und mit den Rückensträngen auf geöltem Backpapier in einer geölten Pfanne bei mäßiger Hitze gleichmäßig anbraten. Alle Fleischteile 5–8 Minuten im Backofen bei 160 Grad fertig garen, vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Filetrolle in 8 Scheiben schneiden, je 2 davon seitlich auf den Teller legen. Rückenstränge gratinieren (siehe 6.).

5. Ziegenjus:

Knochen und Fleischreste des Ziegensattels, 100 ml Erdnussöl, 200 g Röstgemüse (Knollensellerie, Karotten, Porree), 1 Knoblauchzehe, 1 Thymianzweig, 200 ml Rotwein, 200 ml Geflügelfond

Die Knochen zerkleinern und mit den Fleischabschnitten im Öl anbraten. Röstgemüse, Knoblauch und Thymian dazugeben, weiterbraten. Wenn alles schön dunkelbraun ist, mit Rotwein ablöschen. Etwas Geflügelfond hinzufügen, 1–2 Stunden langsam köcheln lassen, dabei die verdampfte Flüssigkeit durch Wasser ersetzen. Abpassieren und einkochen lassen. Die Jus mit Salz abschmecken.

2. Aprikosenchutney:

100 g entkernte Aprikosen, 10 g fein gewürfelter Ingwer, 30 g fein gewürfelte Schalotten, 30 g Gelerzucker 1:3, 1 Essl. Weinessig

3. Brombeerchutney:

100 g Brombeeren, 5 g fein gewürfelter Ingwer, 40 g Gelerzucker 1:3, 1 Essl. Weinessig

Die Früchte mit ihren jeweiligen Würzzutaten einmal aufkochen, Gelerzucker einrühren, 3 Minuten kochen, Obst etwas zerdrücken und Essig hinzufügen. In Gläsern erkalten lassen.

1. Curry:

50 ml Erdnussöl, 1/2 grob zerbröselte Zimtstange, 2 schwarze Kardamomkapseln, 7 grüne Kardamomkapseln, 2 g ganze Macis (Muskatblüte), 4 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, 450 g in Scheiben geschnittene weiße Zwiebeln, 120 g Ingwer-Knoblauch-Paste (je 60 g Ingwer und Knoblauch mit Erdnussöl pürieren), 500 g gewürfelte Ziegen Schulter, Salz, 3 g Gelbwurzpulver (Kurkuma), 25 g Kashmiri-Chilipulver (Doppi Mirch, ersatzweise 20 g edelsüßer Paprika und 5 g Cayennepfeffer), 6 g gemahlener Koriander, 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel, 200 g Tomatensauce, 10 g Garam Masala (Gewürzmischung), 100 g gepulverte und geschälte frische Erbsenkerne (500 g in der Schote), 3 g gemahlener Kardamom, 100 g gewürfelter Paneer (Käsmilchfrischkäse, im Asienladen oder selbst machen: 1 Liter Vollmilch und den Saft 1 Zitrone zusammen lau erwärmen, 1 Stunde stehen lassen. In einem Pflaster Tuch abtropfen lassen, in das Tuch einschlagen und über Nacht etwas pressen)

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zimt, Kardamom, Macis, Nelken und Lorbeer einige Minuten anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben und goldgelb bräunen. Ingwer-Knoblauch-Paste und Fleisch hinzufügen. Mit Salz und Gelbwurz würzen und weiter rösten, bis die Zwiebeln zu zerfallen beginnen. Chilipulver, Koriander und Kreuzkümmel sowie das Tomatensauce dazugeben und weitergaren, bis das Öl beginnt, sich an der Oberfläche abzusetzen. Mit gut einem Liter Wasser auffüllen und köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist (etwa 1 Stunde). Die Sauce soll dabei nach und nach einkochen, bis sie sämig ist und gut am Fleisch anhaftet. Ganze Gewürze entfernen, dann Garam Masala und Kardamompulver einrühren. Kurz weiter simmern lassen, kalt stellen. Vor dem Servieren erwärmen. Erbsen ohne weiteres Kochen (die Erbsensamen sind so zart, dass sie nicht extra gegart werden müssen) und Käswürfel locker unterheben. Tipp: Das Curry am besten einen Tag vorher zubereiten, dann haben die Gewürze Zeit, ihr Aroma voll zu entfalten. Dann lässt sich auch oben schwimmendes Öl gut mit Küchenpapier abnehmen.

8. Curryschaum:

Etwas Sauce vom Curry mit Geflügelfond oder Wasser verdünnen und mit einer Butterlocke aufgemixt als zweite Sauce neben der Ziegenjus anrichten.

7. Pilze:

50 g gemischte asiatische Pilze (z. B. Honigmehl, Nameko, Enoki), 2–3 Essl. Geflügelfond, 1 Essl. asiatische Austernsauce

Die geputzten und fertig zugeschnittenen Pilze in etwas Fond und Austernsauce garen und mit dem Kochfond glasieren.

6. Gratiniertes Ziegenrücken:

80 g Aprikosenchutney (siehe 2.), 1 Bio-Ei (Eigelb und Eiweiß getrennt), Eiweiß zu Schnee geschlagen, gearte Ziegenrückenstränge (siehe 4.)

Aprikosenchutney mit dem Eigelb pürieren, etwas Eischnee unterheben. Kalt stellen. Rückenstränge quer halbieren. Mit der Chutney-Ei-Mischung bestreichen und einige Minuten unter dem Grill gratinieren.