



## **Geschmorte Zicklein Schulter mit Apfelmost Soße, Wurzelgemüseküchle Brunnenkresse-Dinkel-Kernotto**

von Andreas Kottmann, Gasthof und Restaurant Hirsch in Bad Ditzenbach - Gosbach

### **Zicklein Schulter mit Apfelmostsoße geschmort**

1 Zicklein Schulter ca. 1,2 kg  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
400 g in Würfel geschnittenes Röstgemüse:  
(Zwiebeln, Petersilienwurzel, Karotten)  
50 g Bratenfett  
1 Thymianzweig  
1 l Apfelmost

0,25 l Kalbs Jus  
Zucker

1 säurereicher Apfel  
etwas Butter  
1 cl Kottmanns Apfeldestillat vom Luikenapfel

Zicklein Schulter mit Salz und Pfeffer einreiben, im Bratgeschirr mit dem Röstgemüse und Thymian anbraten. Mit der Hälfte des Apfelmestes und Apfelsaft ablöschen, wichtig ist das die Zicklein Schulter gänzlich mit Flüssigkeit bedeckt ist. In der Röhre anfänglich bei 180° C, später bei 150° C ca. 2 Stunden vorsichtig garen. Den restlichen Apfelmost bis auf 1/8 l einköcheln

nach der Garzeit die Zicklein Schulter in Alufolie wickeln und warmlegen. Den Schmorfond entfetten, Kalbsfond und Apfelmostreduktion zueinander geben, wegen der enormen Mostsäure die Soße mit Zucker abrunden und verfeinern.

Sauce aufkochen, abkühlen auf 80° C, kleine kalte Butterflocken mit dem Rührbesen in die Soße einschlagen.

Apfel entkernen, in feine Würfel schneiden und der Soße je nach Menge zugeben und vor dem Servieren Apfeldestillat zufügen.





## Wurzelgemüseküchle:

### Quarkteig:

280 g Mehl  
80 g Butter  
85 g Konditor-Quark  
1 Ei  
½ TL Salz  
Msp. Safran  
4 kl. Kuchenförmchen von ca. 12 cm Durchmesser

Aus allen Zutaten einen „ALL IN“ Teig herstellen und kurz kaltstellen.  
Kuchenförmchen ausbuttern und mit Quarkteig auslegen mit hochgezogenem Rand.

### Wurzelgemüsefüllung:

1 Karotte  
1 kleinen Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
fein geschnittene Frühlingszwiebel

Das Wurzelgemüse waschen, putzen, in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.  
Das geschnittene u. gegarte Gemüse in die vorbereiteten Förmchen füllen.

### Royal:

¼ l Sahne  
3 Eier  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 Sträußchen Küchenkräuter (Schnittlauch, Petersilie, Dost)

Eier und Sahne miteinander verquirlen, würzen mit Pfeffer aus der Mühle, Salz und fein gehackten Küchenkräutern.  
Die Royal in die mit Gemüse gefüllten Kuchenförmchen füllen.

Backofen Umluft 160 °

Für ca. 30 Minuten goldgelb backen





## **Brunnenkresse-Dinkel-Kernotto**

200 g Dinkel Risotto-Kerne

20 g Butterschmalz

1 kl. Schalotte

0,4 l Gemüsesud

50 g Butter

1 Strauß frische Brunnenkresse

Salz

Kottmanns Dinkelbrand im Eichenfass gereift

**Dazu empfehle ich Ihnen einen leckeren schwäbischen Whiskey aus dem Hause Kottmann.**

Dinkelkörner unter fließendem Wasser kurz durchwaschen.

Schalotte in feine Würfel schneiden, mit Butter bei schwacher Hitze glasig anschwitzen.

Dinkel Risotto Kerne zugeben, Herdtemperatur erhöhen und ebenfalls 3 Min. mit anschwitzen. Gemüsesud zugeben und bei schwacher Hitze auf dem Herd köcheln lassen und dabei des Öfteren umrühren.

Die Garzeit kann variieren, wenn nötig noch Flüssigkeit zugeben.

Würzen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle. Der Risotto sollte kernig aber gar sein und seine Konsistenz leicht vom Löffel laufen, aber nicht pampig sein.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Kernotto mit etwas Butter verfeinern.

Die Brunnenkresse mit etwas Gemüsesud pürieren und unterheben.

Vor dem Servieren mit Dinkel Destillat abrunden.

