

Milchkitzschulter mit bunten Fisolen, Wurzelspeck und geschmorter Karotte (4 Personen)

- 1 Kitzschulter
- Butterschmalz / Butter
- Knoblauch
- Schalotten / Cremechampignons / überreife Paradeiser – falls vorhanden
- 500ml Rindsuppe/Gemüsefond/ oder dergleichen – im schlimmsten Fall Wasser
- Salz/Pfeffer/Salzzitrone/Lorbeerblatt
frisch/Koriandersamen/Zitronenthymian

Kitzschulter salzen und in Butterschmalz anbraten und zur Seite legen.

Währenddessen Schalotten und Cremechampignons separat (für den Saucenansatz) anbraten. Sobald alles schön braun ist ein Stück Butter dazu und die überreifen Paradeiser in groben Würfeln (anstelle des Tomatenmarks) hineingeben und solange rösten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit der Rindsuppe angießen – aufkochen lassen – die Kitzschulter hineinlegen und im Ofen bei 160°C ca. 90 Minuten schmoren. Je öfter sie die Schulter währenddessen übergießen, desto besser.

Sobald die Schulter weich ist, die Sauce durch ein Sieb passieren und separat nochmal aufkochen und abschmecken. ca. 1 TL gehackte Salzzitrone und ein paar Zweige Zitronenthymian dazugeben.

Speckfisolen:

- 500g Fisolen
- 100g Wurzelspeck

Fisolen zuputzen und in sprudelnden Salzwasser bissfest kochen – eiskalt abschrecken. Währenddessen den Wurzelspeck in Würfel schneiden und knusprig braten – das Fett durch ein Sieb abgießen (aufheben!)

Geschmorte Karotten:

- 4 Stück große Purple Haze Karotten
- Salz, Pfeffer, Koriandersamen, Öl nach Geschmack, Lupinenwürzsauce, Zitronenschale und Saft, Honig

Karotten mit allen Zutaten nach eigenem Ermessen würzen und bei 140°C ca. 60 Minuten im Ofen schmoren – ab und zu wenden. Bitte die Gardauer nicht als in Stein gemeißelt betrachten – jede Karotte ist unterschiedlich dick/lang etc.