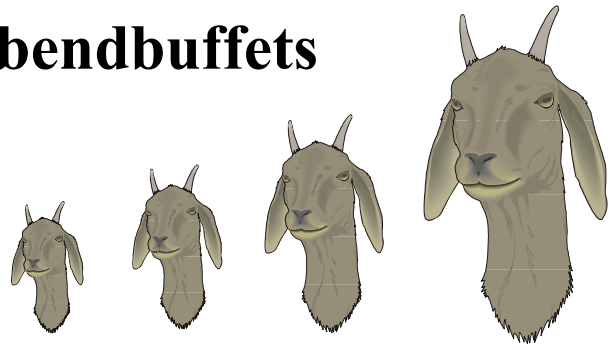


# Rezepte des Abendbuffets



## Sülzchen vom Kitz

Für ca. 5 Portionen

500 g mageres Kitzfleisch von der Schulter  
2 - 3 Stk. Kitzzungen  
250g Wurzelgemüse  
(es können auch Knochen und Abschnitte mitgekocht werden – intensiverer Geschmack des Kochfonds)  
2 Lorbeerblätter, 3 Knoblauchzehen, etwas Thymian und Rosmarin

0,5 l Kochfond

6 – 8 Blatt Gelatine

130 g - 150g Gemüse – Karotten, Sellerie, Rote Rüben

In ca. 3 l Wasser ca. 2 Stunden weichkochen; Zungen mit kaltem Wasser abschrecken und Haut abziehen; kleinwürfelig schneiden;

Kochfond auf ca. 0,5 l reduzieren und erkalten lassen

Im kalten Wasser einweichen und gut ausdrücken

In Salzwasser „Bissfest Kochen“ – kalt mit Wasser abschrecken;  
(Rote Rüben extra in einem Gefäß kochen);  
kleinwürfelig oder in Streifen schneiden;

Im Kitzfond die Gelatineblätter auflösen und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Eine dünne Schicht (0,5 – 1 cm) in die Form einfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Rote Rüben einlegen und mit Gelatinefond bedecken. Abwechselnd Fleisch und Gemüse einlegen und immer wieder mit Gelatinefond bedecken und abkühlen lassen – oder Fleisch, Karotten und Sellerie (kleinwürfelig geschnitten) in Gelatinefond geben und nicht zu warm einfüllen.

Im Kühlschrank erstarren lassen.

Mit Kräutern und Dressing anrichten

Dressings: Balsamico-Olivenöl-Dressing oder Weißweinessig(Mostessig) mit Kernöl

Garnitur: kleine Salatblätter, Vogersalat oder kleinwürfelig geschnittene und abgeröstete Erdäpfel

Der Gelatinefond sollte zart auf der Zunge zergehen und ein angenehmes feines Kitzaroma aufweisen; das Gemüse muss „bissfest sein“ und das Fleisch zart mürbe mit leichtem „Anbiss“.

Die Roten Rüben ergeben einen farblichen Kontrast, passen als „Erdiger Typ“ nicht klassisch zum feinen Kitzgeschmack, ergeben aber mit der Marinade durchaus ein harmonisches Geschmackserlebnis.

# Klare Kitzkraftsuppe

Für ca. 1,5 l



500 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie , Petersilienwurzel)

100 g Lauch

1 kleine Zwiebel + Schale

1 Lorbeerblatt

3 Knoblauchzehen

Pfefferkörner, Thymian und Rosmarin

1,5kg – 1,8 kg Knochen und Abschnitte

Im kalten Wasser ansetzen ( 3,5 l )und leicht ca. 4 Stunden köcheln lassen; Schaum und Fett immer wieder abschöpfen; durch ein feines Sieb abgießen; auf mindestens die Hälfte reduzieren lassen und mit Salz abschmecken; ein kleiner Schuss Weinbrand kann den Geschmack noch sehr gut abrunden

Je mehr Sie reduzieren, desto intensiver wird die Kitzsuppe sein; je mehr Fleischabschnitte Sie begeben ebenso; auf ein feines klares Kitzaroma mit „Gemüsigem Untergrund“ sollte aber Wert gelegt werden

# Feines Cremebeuscherl vom jungen steirischen Kitz mit Grießknöderln



Ca.5 Personen

Ca. 1 kg Kitzbeuschel und Herz

150g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel)

1 Zwiebel

Etwas „Weißen Balsamico Traubenmostessig“ (süßlicher) oder Weinessig

Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Thymian,

Knoblauch

1,5 – 2 l Wasser

1 Zwiebel

40 g Butter

40 g Mehl

1/8 l Weißwein

ca. 1/16 l Essiggurkenmarinade

1/8 l Sauerrahm

gut 1/8 l Schlagobers

Salz, Pfeffer, Thymian, Petersilie, Senf, ev. Zitronensaft oder eine Prise Zucker

Beilage siehe im Anhang

Gut wässern

Mit gewässertem Beuschel und Herz ca. 1,5 Stunden weich kochen.

Im Sud erkalten lassen.

Dann feinnudelig schneiden (Röhrchen und Knorpeln entfernen)

Zwiebel anschwitzen, Mehl begeben – kurz durchrühren und mit Weißwein und Essiggurkenmarinade aufgießen, ca. 1 l Beuschelsud begeben und aufkochen  
Sauerrahm glatt rühren und mit Schlagobers begeben.

Beuschel dazu.

Ca. 15 Minuten leicht köcheln

Das Beuscherl sollte eine cremige Konsistenz im Saft andeuten ohne wirklich dick zu wirken, das Geschmackspiel sollte einen leichten säuerlichen Überhang aufweisen ohne wirklich sauer zu sein – eine leicht süßliche Beinote unterstreicht die Geschmacksbreite

# Roulade von der Kitzbrust mit Kohl-Semmelfülle

Für 5 ca. Portionen



100 dag ausgelöste Kitzbrust

150 g Kohlblätter

3 - 4 altbackene Semmeln

1 Ei

1/8 l Milch

30 g Mehl

20 g Zwiebel

20 g Fett

Salz, Pfeffer

(Kräuter je nach Geschmack: Petersilie, Thymian, Rosmarin,...)

Kurz überbrühen, kalt abschrecken und Strunk entfernen

Semmeln kleinwürfelig schneiden, Zwiebel in Fett anschwitzen, Milch, Ei, Salz und Kräuter versprudeln; zu Semmeln dazugeben und anweichen lassen; Mehl nach Gefühl einmengen.

Kitzbrust mit Senf, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen; Kohlblätter auflegen; Semmelfülle aufstreichen; Brust rollen und mit Spagat binden.

In einer Pfanne am Herd kurz anbraten; mit Kitzsuppe oder Kitzjus (Rezept siehe Anhang) etwas untergießen und im Rohr bei ca. 170°C – 1,5 Stunden braten

Öfters übergießen und wenden; bei Bedarf Suppe oder Jus nachgießen.

Kitzbrust entnehmen und Saft in ein Gefäß abgießen – wenn nötig Fett etwas abschöpfen;

Kitzbrust schräg in Scheiben schneiden und etwas Saft begeben.

# Selchwurstgröstl vom Kitz mit warmen Krautsalat

Für ca. 5 Portionen



100 dag Selchwurst vom Kitz

Nur leicht geräuchert, die Wurst sollte sich noch weich angreifen

100g gekochte Erdäpfel

1 Zwiebel

Fett

Zwiebel in Fett anschwitzen und Erdäpfel dazugeben und gut anbraten; Selchwurst in Scheiben begeben und Platz schaffen damit diese auch noch gut angebraten werden kann; vermischen;

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel, je nach Geschmack Majoran oder Thymian

Gewürze und Kräuter begeben; nochmals gut durchmischen.

# Zart Gebratenes vom Kitzschlögell – oder Karree mit Natursaft



100 - 120 dag Kitzfleisch vom Schlögell oder Karree

Der Schlögell sollte ausgelöst und schön zugeputzt sein; das Karree wurde mit Knochen gebraten

Am Vortag mit etwas Olivenöl, Weinbrand, Kräutern und Gewürzen (Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Rosamarin, Petersilie) einbeizen

Vor dem Anbraten die Gewürze abstreifen, da sie sonst verbrennen.

Salzen und bei ca. 220°C mit hitzebeständigem Fett anbraten (im Rohr oder in der Pfanne am Herd) leicht untergießen

Im Rohr bei ca. 170°C – 1,5 Stunden fertigbraten.

120g Wurzelgemüse (würfelig geschnitten) und 1 kleine Zwiebel (geviertelt), etwas Butter

Gemüse und Butter nach ca. 1 Stunde begeben

Den Braten immer wieder mit Kitzsuppe oder Kitzjus unter und übergießen

Es kann auch eine leichte Rindsuppe verwendet werden, wobei hier aber eine Geschmacksverfälschung gegeben ist. Der typische Kitzgeschmack wird etwas beeinflusst. Das Karree mit Knochen braucht etwas längere Garzeit, daher müßte er etwas früher ins Rohr. Der ausgelöste Schlögell ist viel schneller fertig und würde bei zu langer Garzeit trocken und hart werden.

Vorsicht bei der Bratzeit und der Brattemperatur – weniger ist mehr.

Vor dem Aufschneiden warm stellen und etwas ruhen lassen.

Saft abgießen und wenn nötig noch etwas einreduzieren lassen.

Schlögell in Scheiben aufschneiden und Karree auslösen.

Ein fein ausgelöster Schlögell oder Karree kann natürlich auch vorzüglich zartrosa in der Bratpfanne am Herd gelingen.

Fleisch scharf anbraten, Temperatur zurücknehmen und fertig braten. Fleisch entnehmen und Bratensatz mit Suppe oder Jus aufgießen. Fleisch wieder einlegen – Saft darf aber nicht mehr kochen.

# Gumpensteiner Kitzragout nach Art des Hauses



Für ca. 5 Portionen

100 dag Kitzfleisch (Schulter, Brust, Bauch, Hals oder Stelzen)

Auslösen und von starken Sehnen und Fett befreien; würfelig schneiden.

Gesalzene Fleischwürfel in der Pfanne anrösten, Fleisch entnehmen und den Bratensaft mit etwas Kitzsuppe aufgießen; zu dem Fleisch dazugeben

100 g Karotten

100 g Sellerie

2 Stk. Zwiebel

Mehl, Weißwein,

ca.  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  l Kitzsuppe und/oder Kitzjus

Butter und Öl

1/8 Schlagobers

1/8 Sauerrahm

Salz, Pfeffer, Knoblauch

Karotten und Sellerie stark in etwas Öl bräunen. Zwiebel dazugeben und anschwitzen; Butter (ca. 2 EL) beigeben und etwas Mehl (2–3 EL) beifügen und durchrühren; mit Weißwein ablöschen und mit Kitzsuppe aufgießen; Salz, Pfeffer und Knoblauch dazu; gut aufkochen und etwas reduzieren lassen.

Mit dem Mixstab homogenisieren; Schlagobers und Sauerrahm dazugeben und nochmals mixen. Fleisch beifügen und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Thymian, Rosmarin, Salbei, Petersilie

Je nach Geschmack Kräuter beigeben und noch etwas ziehen lassen; fertig abschmecken

Die Konsistenz sollte nicht zu dünn sein, der Saft sollte eine leicht cremige Konsistenz aufweisen und am Fleisch anhaften. Das Ragout nicht zerkochen, da das Kitzfleisch wunderbar zart ist, sollte man auf die Garzeit achten.

# Begleitende Beilagen



Gut passen Gemüse und Kartoffel in jeglicher Zubereitungsart. Semmelknödel oder Grießknödel ebenso.

Ich habe einen warmen Krautsalat (Marinade: Essig, Öl, Kitzsuppe, Kümmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch) und Grießknödel als begleitende Beilage ausgewählt.

Grießknödel (ca. 10 Portionen)

(aus „Kochen nach Grundrezepten“ für Schule und Haus – MARIA VOIGT)

10 dag Butter, ½ l Milch, Salz, 22 dag Grieß, 3 - 4 Eier, 4 Semmeln, 4 dag Butter;

Milch, Butter mit Salz aufkochen, Grieß einrühren, dick einkochen, kurz überkühlen lassen, Eier und die würfelig geschnittenen, in Butter gerösteten Semmeln untermischen. Die Masse anziehen lassen, daraus Knödel formen, 10 Minuten in Salzwasser kochen.

## Kitzjus

(aus „Steirische Kitz-Spezialitäten“ – Arge Steirisches Kitzfleisch 03172/67283)

Für 1,5 Liter

1,5 kg Kitzknochen  
4 EL Öl

100 g Karotten, 100 g Sellerie, 100 g Petersilwurzeln, 200g Lauch, 4 Knoblauchzehen, 2 EL Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, Prise Thymian, 10 Pfefferkörner, ½ l Weißwein, 2,5l Wasser

Öl in eine Bratpfanne geben, die Knochen beigegeben und im Ofen bei 220°C braun rösten

Gemüse schneiden, den Knochen beigegeben, auch braun rösten. Gehackten Knoblauch und Tomatenmark mitrösten, bis alles braun ist. Mit Wein und Wasser auffüllen. Gewürze beigegeben. 4 Stunden kochen lassen. Öfters das Fett und den Eiweißschaum von der Oberfläche abschöpfen. Flüssigkeit durch ein feines Sieb abseihen.