

GITZISCHLEGEL, ZITRONENGRAS, INGWER, KAFFIRLIME, SWEETCHILI

FÜR 4 PERSONEN

Bräter

ZUTATEN

GITZISCHLEGEL

- 1–2 Gitzischlegel, je nach Grösse, küchenfertig
 - 1 *Bio Zitrone, gewaschen, in Scheiben geschnitten
 - 3 *Zitronengrasstängel, gewaschen, halbiert
 - 5 *Kaffirlimettenblätter
 - 60 g *Ingwer, frisch, in Scheiben geschnitten
 - 6 *Sweet-Chili-Schoten, gewaschen, halbiert, entkernt
 - 1 *Frühlingsknoblauch, in Zehen zerlegt
- Bratbutter, flüssig zum Anbraten
Fleur de Sel

GITZIJIUS

- 2 dl *Kalbsfond
 - *Bratenfond vom Gitzi, entfettet
 - 1 *Thymianzweig
 - 1 *Knoblauchzehe mit Schale
 - 80 g Butter, gewürfelt, eisgekühlt
- Fleur de Sel
Piment d'Espelette

ZUBEREITUNG

GITZISCHLEGEL

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Den Gitzischlegel reichlich mit flüssiger Bratbutter einstreichen und salzen. Das Fleisch im Backofen angrillieren, dabei wiederholt mit der Bratbutter bepinseln. Die *Zutaten kurz in der heissen Bratbutter schwenken und zum Gitzischlegel hinzugeben. Den Backofen auf 80°C Umluft herunterschalten und je nach Grösse der Fleischstücke ca. 1,5 Stunden bei 80°C niedergaren. Wiederholt mit der Bratflüssigkeit bepinseln.

GITZIJIUS

Alle *Zutaten aufkochen und auf einen Drittel reduzieren. Mit den Gewürzen abschmecken und mit der eiskalten Butter aufmontieren.

ANRICHTEN

Das Fleisch dem Knochen entlang auslösen, tranchieren und portionenweise auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem Gitzijus nappieren.

Tipp – Dazu passt Risotto oder frische gebraten Rosmarinkartoffeln.

Rezept von La Tavola

