

PULLED GOAT SANDWICH

Pulled Goat Sandwich

Wer sagt eigentlich, dass es immer Pulled Pork sein muss? Klar, das steht definitiv noch auf meiner to-do Liste, aber die Zickleinkeule hatte ich im Tiefkühler und sie wollte definitiv endlich geschmort werden. Kurz hin und her überlegt und dann für diese Version entschieden. Passend zur Saison mit Kürbis. Lange mariniert, lange geschmort und genussvoll verspeist. Wer lieber das klassische Pork möchte sollte unbedingt mal bei Zorra oder Sandra vorbeischaun!



Zutaten für 2 Personen:

1 Zickleinkeule, ca. 1kg

2 Zwiebeln

4 Feigen

300ml Bier

1 EL Crème fraîche

1/2 Hokaido Kürbis

1 Messerspitze Zimt

3 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

1/2 Ciabatta Brot

Für die Marinade:

1 EL Salz

2 EL brauner Zucker

5 Zweige frischer Oregano

1 EL Kümmelsamen

1 TL Fenchelsamen

1 EL süßer Senf

1 TL frisch gemahlener Pfeffer

1 EL scharfes Paprikapulver

Zubereitung:

Das Ganze ist etwas langwieriger – es geht am Vorabend los. Da werden Zucker, Senf, Pfeffer, Zimt und Paprikapulver verrührt. Die Kümmel- und Fenchelsamen mit dem Salz im Mörser zerstoßen und einrühren. Die Zickleinkeule rundum damit einreiben und über Nacht, also für 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Morgen die Zwiebel in Scheiben schneiden und die Feigen halbieren. Beides im Bräter oder der Auflaufform verteilen und die Keule darauf platzieren. Wenn möglich mit einem Fleischthermometer bestücken. Den Ofen auf 120°C vorheizen.



Den Bräter hinein schieben und warten bis die Kerntemperatur von 90°C erreicht ist. Nach 15 Minuten gebe ich das Bier dazu. Das Erreichen der Temperatur dauert bei dem Zicklein nur 45 Minuten. Das reicht natürlich noch nicht aus. Also reduziere ich die Hitze auf 90°C und lasse die Keule weitere 5 Stunden schmoren. Dabei wird sie regelmäßig mit Bratensaft übergossen.



Den Bräter mit Folie abdecken und die Keule noch 2 Stunden im Ofen ruhen lassen. Das abgekühlte, aber noch lauwarme Fleisch in kleine Stücken zupfen. Den Rest an Sauce, Zwiebeln und Feigen im Mixer zu einer dicken Sauce pürieren.

Den Kürbis in dünne Scheiben aufschneiden, mit etwas Öl beträufeln und den ungeschälten Knoblauch mit auf das Blech legen. Mit einer Prise Zimt und Salz würzen und bei 180°C für 15 Minuten in den Ofen schieben.



Das Brot mit aufbacken und das zerpfückte Fleisch in den letzten 5 Minuten mit erwärmen.

Den Knoblauch aus der Schale drücken und mit der Crème fraîche zur gemixten Feigensauce geben. Das Ciabatte aufschneiden und sowohl den Boden, als auch den Deckel mit dieser Sauce bestreichen.



Den Boden mit den gebackenen, nach Zimt duftenden Kürbisscheiben belegen...



... und dann großzügig das Fleisch darauf türmen.



Jetzt die Oreganoblätter darüber streuseln, den Deckel aufsetzen, mit Holzspießen fixieren und das Sandwich halbieren.



Sofort warm servieren und einfach restlosverputzen.

Beim nächsten Mal mache ich die doppelte Menge, damit sich die lange Schmorzeit noch mehr lohnt.

Und jetzt greift zu!



ZICKIGE PIZZA

Zickige Pizza

Ich hatte so große Pläne was ich alles auf diese Pizza legen wollte. Als die Zicklein-Keule, die der Pizza ihren Namen verliehen hat, aber fertig geschmort war hat das Fleisch so unglaublich gut geschmeckt, dass ich mich für das Motto „weniger ist mehr“ entschieden habe. Tomatensauce, Käse, Zicklein-Keule und Zwiebeln - mehr hat die Pizza nicht gebraucht. Wer jetzt denkt das Fleisch hätte einen strengen Geschmack - hat es nicht, es ist einfach nur zart und sehr, sehr fein im Geschmack. Definitiv ein Experiment wert!



Zutaten für 1 Pizza:

1/2 Hefewürfel (21g)

210g Weizenmehl

40 g Hartweizengrieß

1/2 EL brauner Zucker

1/2 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

400g Pizzatomaten

2 TL getrockneter Thymian

Pfeffer & Salz

1 Prise Garam Masala

1 Prise Paprikapulver

200g geriebener Emmentaler

1 Zicklein-Keule (500-600g)

2-3 EL Butter

1/2 Bund Thymian

1 große Knoblauchzehe

1/2 rote Zwiebel

Zubereitung:

Für Teig und Sauce ändert sich nix: Ich löse die Hefe in warmem Wasser. Dann kommen Zucker, Salz und Mehl dazu. Den Teig mit dem Handrührgerät 2-3 Minuten kneten. Danach für 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Normalerweise reichen 45 Minuten, aber heute braucht die Zicklein-Keule etwas länger.

Die Keule reibe ich rundherum mit weicher Butter ein. Mit Pfeffer, Salz und der Hälfte vom Thymian (Blättchen abgezupft) würzen. Den restlichen Thymian mit der Keule und einer Knoblauchzehe in den Bräter legen und das Ganze für eine Stunde bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Nach der Stunde teste ich mit zwei Gabeln ob die Keule durch ist. Das Fleisch löst sich sofort vom Knochen und ist unglaublich zart und saftig!



Jetzt rolle ich den Teig auf der bemehlten Fläche aus und hebe ihn auf das Pizzablech. Die Ränder schön machen. In einem kleinen Schüsselchen würze ich die Pizzatomen mit Pfeffer, Salz und Thymian. Die Pizza damit bestreichen, dabei rundherum ca. 1 cm Rand lassen.

Die Hälfte vom geriebenen Käse auf der Sauce verteilen und das klein gezupfte Fleisch gleichmäßig darauf platzieren... ja, so sieht bei mir die Küche aus wenn ich Pizza mache!



Die rote Zwiebel halbieren und in einigermaßen feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel auf der Pizza verteilen...



... dann den restlichen Käse darüber geben. Den Pizzarand mit etwas Öl bestreichen.



Die Pizza für 30 Minuten bei 200°C in den (noch) vorgeheizten Ofen schieben. Ab und an mal nachsehen ob noch alles gut ist. Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist hole ich die Pizza aus dem Ofen, schiebe sie vom Blech auf ein Brett und schneide sie in Stücken.



Wenige Zutaten aber voller Geschmack. Das Fleisch ist auch nach dem zweiten Aufenthalt im Ofen noch sehr lecker und zart.

Greift zu!

