

Bei vielen Tessinern steht an Ostern ein Ziegenbraten auf dem Speiseplan, sei es im Ristorante, in einer Osteria oder am heimischen Essplatz. Stets sind es junge, zu Anfang des Jahres geborene, Ziegen, auf italienisch capretti, auf Schweizerdeutsch auch Gitzi genannt.

Lassen Sie sich verführen von einem

Capretto di latte arrosto – Milchzicklein aus dem Ofen

Das Rezept stammt von Athos Luzzi, dem Küchenchef der Osteria Sasso Corbaro in Bellinzona:

Zutaten für 4 Personen:

- 1 1/2 kg Capretto nostrano/einheimisches Zicklein
- 200 g Butter
- 1 Rosmarinzweig
- Salz und Pfeffer
- 2 dl trockener Weisswein
- Der Fond wird vorbereitet, indem man die Knochen in einer Backform mit Mirepoix* kocht. Mit Weisswein ablöschen. Durch ein Sieb geben.

Zubereitung:

Das Capretto in Stücken von etwa 90 g auf eine Bratplatte legen, mit Salz, Pfeffer, Butterflocken und Weißwein würzen.

Im auf 250°C vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen. Die Fleischstücke vorsichtig wenden und mit dem Fond begiessen. Die Temperatur auf 200°C senken, mit dem Wenden und Begießen etwa zwei Stunden fortfahren, bis das Fleisch gleichmässig goldfarben durchgebraten ist. Den Rosmarinzweig erst eine halbe Stunde vor dem Ende des Kochvorgangs beifügen. Capretto von der Platte nehmen, den Kochfond absieben und würzen. Mit saisonfrischen Bratkartoffeln servieren.

*Anmerkung von Gerd Winkler: Mirepoix ist eine Röstgemüsemischung aus einem gleichmässig in Würfel geschnittenen Wurzelgemüse, wie Karotten, Echtem Sellerie und Wurzelpetersilie, evtl. auch mit Speck

Guten Appetit!