

## Ostergitzi

Rezept für 7 Personen

### Zutaten:

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| 2 kg      | Gitzischlegel (ca.) |
| 2 Knollen | frischer Knoblauch  |
| 1 Bund    | Rosmarin            |
| 3 dl      | Weisswein (ca.)     |
| 2 dl      | Kalbsfond           |
| 2 Bund    | Frühlingszwiebeln   |
| 50 g      | Morcheln (frisch)   |
|           | Bärlauch            |
| 21        | Frühlingskartoffeln |
|           | Senf                |
|           | Butter              |
|           | Oel                 |
|           | Rosmarin            |



### Zubereitung:

Den Ofen auf 90° C Umluft vorwärmen.

Aus gequetschtem Knoblauch, gehacktem Rosmarin, Peterli und Senf eine Paste herstellen. Die Gitzischlegel damit einreiben (mit einem Messer kleine Ritzen schneiden und etwas Paste hineindrücken) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schlegel in der Ofenmitte auf das Gitter legen darunter ein Backblech mit einer Fettschale platzieren. Backen bis die Kerntemperatur ca. 65° C erreicht hat.

Für die Sauce die Morcheln gut waschen, halbieren und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln vierteln. Die Morcheln in Butter andünsten und würzen. Zwiebeln und Bärlauch dazugeben und kurz mitdünsten. Weisswein und Fond dazugeben und kurz auf kleinem Feuer sieden lassen. Abschmecken.

Diese Sauce separat servieren.

Die Kartoffeln schälen. In einer Bratpfanne mit Deckel Oel erhitzen. Kartoffeln und etwas Rosmarinnadeln hineingeben. Salzen. Deckel drauf und kräftig anbraten. Dann die Hitze drosseln. Hin und wieder die Pfanne schütteln. Braten bis die Kartoffeln gar sind (Prüfen mit Messer).