

So geht Gitzi

Zu Ostern ist das Fleisch von Geisslein sehr beliebt. Sternekoch Tobias Buholzer weiss, wie ein echtes Festmahl daraus wird.



Tobias Buholzer kauft für sein Lokal stets ganze Gitzi und verarbeitet sie von A bis Z.

Wenn Tobias Buholzer ein Gitzi zerlegt, sitzt jeder Handgriff. Mit der Präzision eines Chirurgen trennt er die begehrten Schlegel ab, löst aus den Rippenbögen filigrane Koteletts und macht aus den übrigen Stücken Ragout. Für seinen Betrieb in Rüschlikon bestellt Buholzer nur ganze Tiere und verarbeitet sie komplett. Das Gitziragout bildet die Basis für die Füllung der Ravioli, die der Sternekoch zusammen mit Spargel, Pfefferknollen und Eigelbschaum im Fine-Dining-Restaurant im ersten Stock auftragen lässt. Diese schmecken ähnlich wie Brasatoravioli, punkten aber mit einem feineren Aroma. Die Schlegel gibts in der einfacheren, kulinarisch aber nicht minder reizvollen Taverna Rosa im Erdgeschoss als österliches Hauptgericht.

«Von einem Tier alles zu nutzen, ist für mich eine Frage des Respekts – und auch wirtschaftlich von Bedeutung», sagt Buholzer, der sein fünfgängiges Gourmetmenü für 95 Franken anbietet, um breiteren Schichten den Zugang zur Sterneküche zu ermöglichen.

«Gitzi steht bei mir sehr hoch im Kurs, weil es wie der Spargel ein kulinarischer Frühlingbote ist und der Frühling meine liebste Jahreszeit in der Küche», erklärt der Meisterkoch. «Ich mag die kräftigen Aromen des Winters, im März ist es dann aber auch mal gut mit Kohl und Kürbis.»

Alexander Kühn
Redaktor Züritipp
@alekkuehnzh

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

@tagesanzeiger folgen

Für den Heimgebrauch sei der Schlegel die beste Wahl: «Dieses Stück ist am saftigsten und am wenigsten arbeitsintensiv. Zum Aromatisieren reichen Salz, Pfeffer, Knoblauch und vielleicht ein wenig Rosmarin. Dann brät man den Gigot langsam im Ofen bei 140 bis 160 Grad oder auf dem Grill.»

Fertig ist das edle Stück, wenn es eine Kerntemperatur von etwa 60 Grad erreicht hat. Beim Braten sollte man darauf achten, dass das magere und entsprechend sensible Fleisch des jungen Geissleins genügend Olivenöl abbekommt. So trocknet es nicht aus. «Die im Restaurant angewendete Methode, das Gitzi während zwölf Stunden bei 62 Grad zu garen, ist recht aufwendig», findet Buholzer. «Ambitionierte Hobbyköche werden am Ergebnis aber sicher Freude haben. Als Beilage passen neue Bratkartoffeln mit Spargel oder einem anderen Frühlingsgemüse wie kleinen Rübli und Erbsli am besten.»

Das Fleisch fürs Ragout brät der Chef kurz an, ehe er es mit Rotwein ablöscht. Dann kommen Zwiebeln, Sellerie, Rübli, Tomaten Knoblauch und Rosmarin hinzu. Danach bedeckt Tobias Buholzer alles knapp mit Wasser und lässt es ebenfalls bei 62 Grad zwölf Stunden lang schmoren. Schliesslich liest er die Gitzistückchen heraus, passiert die übrigen Zutaten ab und lässt die Sauce einreduzieren, bis sie schön - geschmeidig und gehaltvoll ist. «Wenn man Knochen hat, kann man diese natürlich auch zusammen mit dem ausgelösten Fleisch anrösten und mitgaren. In ihnen steckt eine Menge Aroma», sagt Buholzer. Damit aus dem Ragout die perfekte Raviolifüllung wird, gibt er es in eine Schüssel und bearbeitet es mit dem Vierkantschwingbesen, bis es nur noch aus den einzelnen Fleischfasern besteht. Parmesan, wenig Eigelb und Salbeibutter sind die weiteren Zutaten.

Buholzers Frau Sabrina, die sich in der Rose um den Wein kümmert, empfiehlt zu den Gitziravioli einen Pinot noir vom Lindenwingert des Weinguts Sprecher von Bernegg in Graubünden und zum Schlegel einen Vertigo aus Merlot- und Cabernet-Sauvignon-Trauben von Livio Felluga in Brazzano im Friaul.

Die Rose

Dorfstr. 42

8803 Rüslikon

Tel. 044 724 00 77 www.die-rose.ch

Gourmetrestaurant: Di-Sa 19-24 Uhr

Taverna Rosa:

Di-Fr 11.30-14 Uhr und 18.30-24 Uhr,

Sa 18.30-24 Uhr (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 28.03.2018, 16:33 Uhr