

Gebratener Gamsrücken mit Kürbis

Weihnachtsmenü 2018 – Teil 3

Zubereitung

Gamsknochen im Ofen bei 180 Grad bei Ober- und Unterhitze 50 Minuten rösten. Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden, dann im Topf in Öl anrösten, Tomatenmark dazugeben und 2 Min. weiterrösten. Gewürze hinzugeben, mit Rot-, Portwein und Gin ablöschen. Flüssigkeit auf 1/3 einreduzieren. Danach geröstete Knochen hinzugeben, mit Wasser bedecken und 6 Stunden bei kleiner Flamme köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und diese Flüssigkeit nochmals auf 1/3 einreduzieren. Preiselbeermarmelade hinzugeben, salzen und bei Bedarf binden.

Den Kürbis schälen und in 10 Scheiben à 5 Millimeter Dicke schneiden. Mit einem Ausstecher kleine Kreise ausstechen und beiseitestellen. Die Abschnitte und den restlichen Kürbis in kleine Stücke schneiden und mit Alufolie bedeckt bei 150 Grad Ober- und Unterhitze 2 Stunden im Ofen schmoren. Apfelsaft, Orangensaft, Apfelessig und Rosmarinzwig kurz aufkochen und die Kürbiskreise in der Flüssigkeit ziehen lassen. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, abgießen und im Aufsatzmixer mit Butter, Salz und Pfeffer zu einem feinen Püree mixen.

Amaretto, Orangensaft, Balsamicoessig und Ahornsirup dickflüssig einkochen, gekochte Maronis hinzugeben.

Gamsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter kurz von beiden Seiten anbraten. Im Ofen pro Seite ca. 4 Minuten bei 120 Grad Ober- und Unterhitze garen. Aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Pilze in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gamsrücken in einer Pfanne mit Butter erneut kurz von beiden Seiten anbraten. Tranchieren und mit den Beilagen servieren.

Zutaten für 4 Personen:

1 Gamsrücken
und geschnittene Knochen,
1 Zwiebel, 1 Karotte,
½ Knolle Sellerie,
2 Knoblauchzehen,
1 EL Wacholderbeeren,
1 EL Koriandersamen,
3 EL Tomatenmark,
½ l Rotwein, ½ l Portwein,
2 cl Gin,
3 EL Preiselbeermarmelade

Für die Beilagen:

1 Muskatkürbis (ca. 2 kg),
¼ l Apfelsaft,
¼ l Orangensaft,
50 ml Apfelessig,
1 Rosmarinzwig,
100 g Butter,
1 Pkg. gekochte Maroni,
100 ml Amaretto,
100 ml Orangensaft,
100 ml Balsamicoessig,
2 EL Ahornsirup,
200 g Pilze der Saison



Wein des Monats

Tetuna Reserve 2016
Weingut Robert Goldenits, Tadten



Das Weingut Goldenits befindet sich in Tadten, im Süden des burgenländischen Heidebodens, wo eine Vielzahl an Rotweinsorten perfekte Bedingungen vorfindet. Die Qualität des Weines wächst im Weingarten, ist Winzer Robert Goldenits überzeugt. Die nachhaltige Bewirtschaftung seiner Weingärten ist ihm daher ein großes Anliegen.

Auge: dunkles Rubin

Nase: intensive Kirschfrucht, auch Beerenanklänge, zarte Würze

Gaumen: rassige Struktur, elegante Tannine, engmaschig mit viel Würze

Sorten: Blauränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot

Alkohol: 14 % vol.

Artikelnummer: 11932 16

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 19,10

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversand GmbH
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519
E-Mail: info@vinorama.at • www.vinorama.at

**Rezept von
Christoph Krabichler:**

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim. Das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde aktuell für 2019 mit 17 Punkten und drei Hauben im Gault&Millau bewertet.



Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns unter Angabe von Name, Adresse und Telefonnummer an:

sik@bezirksblaetter.com

Bitte ein Foto des Rezepts mitschicken, Handybild reicht. Mit etwas Glück stellen wir Ihr Rezept an dieser Stelle vor.