

Rosa gebratener Gamsrücken mit Ofensellerie, Wirsing und Quittengelee

Zubereitung

Eine Sellerieknolle und die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser 40 Minuten weich kochen und mit 2 EL Butter, Crème fraîche, Salz und etwas Apfelessig zu einem feinen Püree mixen. Die restlichen zwei Sellerieknollen mit der Schale für 1 Stunde in Salzwasser weich kochen. Danach den Sellerie auskühlen lassen und schälen. Butter, Honig, Apfelessig, Apfelsaft, etwas Salz und Pfeffer in einem Topf leicht dickflüssig einkochen und den Sellerie damit einpinseln. Bei 160 Grad im Ofen für weitere 20 Minuten schmoren. Wieder auskühlen lassen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Gams alle Gewürze in einer trockenen Pfanne rösten und zu einer feinen Gewürzmischung mahlen. Den Gamsrücken salzen, mit der Gewürzmischung einreiben und von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad von jeder Seite ca. 5-6 Minuten garen.

Den Wirsing schneiden und für eine Minute in Salzwasser blanchieren. In einem Topf mit etwas Butter und Knoblauchzehe den Wirsing anbraten. Die Selleriescheiben in einer Pfanne braun anrösten. Vor dem Servieren die Gamsrücken noch einmal in etwas brauner Butter glacieren. Zum Anrichten je einen Teelöffel Quittengelee dazugeben.



Zutaten für 4 Personen

- 1 Gamsrücken ausgelöst und in 4 Stränge portioniert
- 1 EL Kümmel, 1 EL Koriandersamen,
- 1 EL Wacholderbeeren, 1 EL Piment,
- 1 EL schwarzer Pfeffer,
- 3 Sellerieknollen mittelgroß, 2 mehlig Kartoffeln,
- 1 EL Crème fraîche, 3 EL Butter, 2 EL Honig,
- 4 EL Apfelessig, 50 ml Apfelsaft, Salz, Pfeffer,
- 1 Wirsing, 2 EL Butter, 1 Knoblauchzehe
- 1 Glas Gölles Quittenessiggelee (bei MPreis erhältlich)



Rezept von Christoph Krabichler:

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Souschef 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.

Wein des Monats

Las Margas Garnacha Cariñena DOP 2017
Bodem Bodegas, Zaragoza – Spanien

James
Suckling
91

Das spanische Weingut Bodem Bodegas liegt im Weinbaugbiet Cariñena in Zaragoza. Es wurde von der niederländischen Familie Geirnaerd-van Ekeris gegründet und hat sich auf die gebietstypische Rebsorte Garnacha spezialisiert. Die Reben gedeihen auf einer Art Kalksteinboden namens Margas.



Auge: intensives Rubinrot

Nase: Cassis und Blaubeeren, würzig und leicht erdig

Gaumen: saftig mit vollreifen, dunklen Beeren, Rosmarin, gute Tanninstruktur

Sorte: Garnacha

Alkohol: 15 % vol.

Artikelnummer: 2719317

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 12,40

Erhältlich bei:



vinorama.at
DER ONLINE WEINVERSAND
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