

Gams-Rücken mit Wild-Soße, Semmel-Knödel und Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Fleisch in Sauce:

1 junger Gamsrücken	1 Sellerieknolle	2 Karotten
1 kleine Knolle Ingwer	1 Zitrone	125 ml brauner Wildfond
125 ml Rinderfond	125 ml kräftiger Rotwein	25 ml Sojasauce
5 Wacholderbeeren	1 Zimtstange	2 Kardamom
1 Rippe Kochschokolade	2 EL Preiselbeermarmelade	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Semmelknödel:

200 g frisches Knödelbrot	1 Zwiebel	10 g Mehl
1 Ei	200 ml Milch	20 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Muskatnuss	Salz

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	2 EL Butter	1 Muskatnuss
-----------------	-------------	--------------

Für das Fleisch in Sauce:

Den Gämsenrücken scharf waschen, trockentupfen und gegebenenfalls Fasern wegschneiden. In Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf von allen Seiten anbraten. Herd ausschalten und Fleisch noch etwas ruhen lassen und salzen.

Sellerie und Karotten schälen und in Stücke schneiden. In der Pfanne mit dem Bratensatz anbraten und mit Rinderfond und Rotwein ablöschen. Mit Sojasauce würzen.

Wacholderbeeren, Zimtstange, Kardamom und etwas Ingwer dazu geben und köcheln lassen. Mit Wildfond, etwas Zitronenabrieb und Kochschokolade abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Preiselbeermarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel:

Zwiebel abziehen und fein hacken. In Pfanne mit etwas Butter anrösten. Knödelbrot zerkleinern und in Schüssel geben. Milch aufkochen lassen und über das Brot geben. Kurz quellen lassen. Eier, Butter und etwas Mehl hinzu fügen und vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Unter Knödelmasse heben. Knödel formen und in gesalzenem Wasser garen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und Enden abschneiden. In gesalzenem Wasser ca. fünf Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in Pfanne aufschäumen und Rosenkohl darin andünsten. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Heimo Agritzer am 04. Februar 2019