

Gams-Rücken, Rotwein-Soße mit Waldpilzen, Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für den Gamsrücken:

1 Gamsrücken à 200 g	1 Fichtenzweig	1 TL Wacholderbeeren
125 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Bratensauce:

200 ml halbtrock. Rotwein	200 ml Wildfond	2 TL Tomatenmark
125 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für die Pilze:

200 g gemischte Waldpilze	Butter	½ Bund glatte Petersilie
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Selleriepüree:

1 Knollensellerie	2 mehlig. Kartoffeln	50 g Butter
100 ml Gemüfefond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

5 EL TK-Preiselbeeren	2 TL roter eingel. Pfeffer	1 EL brauner Zucker
-----------------------	----------------------------	---------------------

Für die Garnitur:

Salz-Flocken

Für den Gamsrücken: Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fichtennadel bzw. den Zweig abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Einige Zweige für den späteren Gebrauch beiseitelegen.

Butter mit etwas Öl in einem Topf auslassen, dann die klein geschnittenen Fichtenzweige bzw. Nadeln und Wacholderbeeren hineingeben und köcheln lassen, sodass die ätherischen Öle austreten können.

Von diesem aromatisierten Fett etwas in eine Pfanne geben und darin den Gamsrücken für max. 2 Minuten auf jeder Seite anbraten.

Anschließend im vorgeheizten Ofen auf reichlich Fichtennadeln fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Das Fleisch kurz vor dem Anrichten aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bratensauce: In die Pfanne, in der zuvor das Wild gebraten wurde, Tomatenmark und etwas aromatisiertes Fett mit einigen Fichtennadeln (s.o.) geben. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Dann Wildfond angießen und wieder einkochen. Vor dem Anrichten die Fichtennadeln abgießen. Eventuell mit kalter Butter aufmontieren, um die Sauce zu binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilze: Pilze putzen. Butter und Öl in eine Pfanne geben und die Pilze darin sanft braten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und vor dem Servieren zu den Pilzen geben. Durchschwenken.

Für das Selleriepüree: Sellerie und Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Butter und Gemüfefond weich schmoren. Anschließend das Gemüse stampfen und durch ein Sieb streichen. Das Püree zurück in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Preiselbeeren: Braunen Zucker in einen Topf geben und karamellisieren, Pfeffer und Preiselbeeren hinzugeben und das Ganze leicht einkochen.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Salz-Flocken garnieren und servieren.

Christian Gruner am 18. November 2021