



Foto/Grafik: ORF

Geschmorter Gamsbraten

Bei „Unterwegs in Österreich“ am 8. März aus Bad Gastein kommt das Rezept von Markus Steinschaden vom Gasthof zur Post: Geschmorter Gamsbraten aus dem Gasteinertal mit Rotkraut und Bärlauch-Serviettenknödel.

Zutaten für den Gamsbraten

- 1 ausgelöste Gamskeule oder von der Schulter
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- Thymian- und Rosmarinzweige
- Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfefferkörner
- Sternanis, Nelken, Majoran
- 2 – 3 Pimentkörner
- 60 ml Pflanzenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Stk. Knollensellerie
- ½ l Gemüsefond
- ½ l Rotwein
- 1 TL Speisestärke
- dunkle Kuvertüre



Foto/Grafik: ORF

Das Rezept stammt von Markus Steinschaden

Zubereitung

Die Keule mit Küchengarn locker binden und mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Das Öl in einem entsprechend großen Topf erhitzen und die Keule darin von allen Seiten kurz anbraten. Das geputzte und grobzerkleinerte Gemüse zur Keule geben und leicht Farbe nehmen lassen.

Tomatenmark und die restlichen Gewürze dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Danach mit dem Gemüsefond aufgießen. Den Topf ohne Deckel bei 200°C im vorgeheizten Ofen oder am Herd schmoren lassen. Nach ca. 15 Minuten den Topf verschließen und die Hitze auf etwa 160°C reduzieren. Die Keule 1 bis 1,5 Stunden schmoren und dabei noch 1 – 2 Mal wenden.

Hat das Fleisch eine Kerntemperatur von 80 °C erreicht, aus dem Topf nehmen und in Alufolie einschlagen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, nach Belieben noch etwas einkochen lassen und mit der Kuvertüre verfeinern. Vor dem Servieren die Speisestärke in ein wenig kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Die Keule in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Zutaten für das Rotkraut

Marinade

- Saft von 1,5 Orangen
- Saft von 1 Zitrone
- 0,5 – 1 l Rotwein
- 2 grob geriebene Äpfel
- Salz, Zimt
- Kümmel gemahlen
- 3 EL ungekochter Risottoreis

Rotkraut

- 2 große Rotkrautköpfe
- 3 Zwiebeln
- Zucker zum Karamellisieren
- 2 EL Preiselbeermus
- Salz, Pfeffer
- etwas Rotwein

Zubereitung

Für die Marinade alle Zutaten miteinander vermischen. Kraut halbieren, von den Strunken befreien und sehr fein schneiden. Mit der Marinade übergießen, andrücken und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag abseihen. Die Marinade aufheben! Zwiebel in Ringe schneiden, anrösten und mit Zucker karamellisieren. Rotkraut dazugeben, gut durchmischen und mit der Marinade aufgießen. Kraut langsam bissfest dünsten. Mit Preiselbeeren, Salz, Pfeffer und eventuell etwas Rotwein abschmecken.

Zutaten für Bärlauch-Serviettenknödel

- 400 g Weißbrot oder Semmel vom Vortag
- 4 Eier
- 300 ml Milch
- 1 EL Sauerrahm
- 1 Prise Muskat, Salz, Pfeffer
- 50 g Bärlauch

Zubereitung

Für die Serviettenknödel die Semmel in grobe Würfel schneiden, die Milch erhitzen und die Weißbrotwürfel darin einweichen. Die Eier trennen, Eidotter und Sauerrahm zum Brot geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und kleingehacktem Bärlauch würzen und gut mischen. Eiklar steif aufschlagen und vorsichtig unter die Knödelmasse heben.

Eine Rolle formen und mit einer hitzefesten Frischhaltefolie oder mit einem Küchentuch einwickeln. Die Enden gut verschließen. Die Serviettenknödel in kochendes Wasser geben. Die Garzeit beträgt ca. 30 Minuten. Danach vorsichtig aus der Folie oder dem Tuch nehmen und in Scheiben schneiden.