

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Geschmorte Gamsschulter mit Rahmschwammerl, Schwarzbeeren & Briocheknödel



3 Stunden/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 Gamsschulter (ausgelöst und gerollt), Olivenöl, Butter, 1 EL Tomatenmark, 50 g Sellerie (gewürfelt), 3 Schalotten (geschält und halbiert), 8 Champignons, 1 Sternanis, 2 Kardamomkapseln, 5 Pimentkörner, 3 Lorbeerblätter, 2 EL Vogelbeermarmelade, 40 ml alter Balsamico-Essig, 200 ml Portwein, 200 ml Rotwein, 1,5 l Kalbsfond, 1 TL Erdäpfelstärke, Salz, weißer Pfeffer.

Für die Rahmschwammerl: 200 g Schwammerl (Champignons, Egerlinge, Seitlinge; geputzt und geschnitten), 2 Schalotten (fein gewürfelt), 40 ml Weißwein, 100 ml Obers, 1 TL gehackte Petersilie.

Für die Schwarzbeeren: 100 g tiefgekühlte Schwarzbeeren, 1 EL Zucker, 50 ml Apfelsaft, etwas Stärkemehl zum Binden.

Außerdem: 4 Scheiben Briocheknödel*.

Zubereitung

In einem Bräter das Fleisch mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in Olivenöl und Butter rundum anbraten, danach herausnehmen. Sellerie, Schalotten und Champignons zugeben und einige Minuten mitbraten. Tomatenmark begeben und kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Weines und dem Balsamico-Essig ablöschen. Gewürze und Kräuter begeben. Den Wein komplett verkochen lassen und das nächste Drittel angießen. Den Vorgang nochmals wiederholen, mit Kalbsfond auffüllen und die Marmelade einrühren. Die Gamsschulter wieder in den Bräter legen und im Rohr bei 140 °C in etwa 2 1/2 Stunden zugedeckt (einen Spalt offen lassen, damit der Dampf entweichen kann) weich garen. Das Fleisch mit einem Siebschöpfer aus der Sauce nehmen und diese durch ein feines Sieb passieren. Um ein Drittel einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Erdäpfelstärke ein wenig binden.

Die Schwammerl und Schalotten in Butter und Öl anschwitzen, Rosmarin zugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Obers auffüllen. Zur gewünschten Saucenkonsistenz einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie begeben. Für die Beeren in einem Topf Zucker karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Schwarzbeeren zugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit etwas Apfelsaft anrühren und die Schwarzbeeren damit leicht binden.

Das Fleisch am besten in kaltem Zustand in Scheiben schneiden und in der Sauce erwärmen. Mit den Briochknödeln, den Schwammerln und den Schwarzbeeren anrichten.

***Briocheknödel**

Zutaten: 300 g Brioche, 140 g weiche Butter, 75 g Eigelb, 150 g Eiweiß, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butterschmalz

Zubereitung: Brioche in Würfel schneiden. Die weiche Butter in einem Rührkessel aufschlagen und das Eigelb nach und nach dazu rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Buttermasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und unter die Briochewürfel mischen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unter die Knödelmasse heben. Die Arbeitsfläche mit zwei großen Stücken Frischhaltefolie auslegen. Jeweils die Hälfte der Briocheknödelmasse darauf verteilen und zu einer Rolle eindrehen. Diese in Alufolie einwickeln und anschließend im Dampfgarer bei 100°C 25 Minuten garen.

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und diese in etwas Butterschmalz goldbraun anbraten.

