

Flüsse der Genüsse

Gamsrückenfilet auf Rotweinsauce mit gebratenen Steinpilzen und gebackener Polenta

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: schwer

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

Gamsrückenfilet:

800g Gamsrücken, gut zugeputzt (enthäutet und entseht), Salz, Pfeffer, 1/16 l Rotwein, 1/8 l Wildjus, etwas Öl, 1 Zweig Rosmarin

Gebratene Steinpilze:

2 mittelgroße Steinpilze in etwas dickere Scheiben geschnitten, 1 TL Butter

Beilage: Gebackene Polenta

250g Maisgrieß, 1 l Wasser, 1 TL Salz, ca. 50 g Mehl, 1 Ei, 70 g Semmelbrösel

Zum Ausbacken: Butterschmalz

Zubereitung

Gamsrückenfilet in 2 oder 3 gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. In die heiße Pfanne geben und beidseitig kurz anbraten (ca. 2 Minuten pro Seite).

1 Zweig Rosmarin mitbraten, mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten bei 170°C ins Rohr stellen. Wildjus erwärmen.

Butter in Pfanne erhitzen und darin die blättrig geschnittenen Steinpilze anbraten. Filet aus Rohr nehmen, den Saft zum Wildjus geben und mit Mehlbutter binden.

Maisgrieß in kochendes Wasser einrühren, ca. 15 Minuten bei geringer Hitze zu einem dicken Brei kochen.

Auf Backpapier ca. 1 bis 2cm dick aufstreichen, erkalten lassen und mit einer Form ausstechen, oder in fingerbreite Stücke schneiden.

Die Polentastücke in Mehl, verschlagenem Ei und Bröseln panieren, in Fett backen, einmal wenden und vorsichtig aus der Pfanne heben. Auf Küchenkrepp abtropfen und abtupfen.

Gebundenes Wildjus auf Teller gießen, Filet in fingerdicke Scheiben schneiden, auf Sauce legen und Steinpilze daneben anrichten.

VARIATION

Das Gamsrückenfilet kann auch in 2 cm dicke Medaillons geschnitten werden. Die Polentastücke kann man auch auf beiden Seiten in Butter braten.

TIPPS von Christoph Pirafelner:

Für die Mehlbutter verknetet man nicht zu kalte Butter mit etwas Mehl. Die fertig gekochte Polenta kann auch auf ein - ca. 2 cm tiefes - Blech gestrichen werden.