

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Roh marinierter Gamsrücken, Rotkrautsalat & Quittencreme

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Medaillons vom Gamsrücken à 50 g, Fleur de Sel, Langer Pfeffer, Saft von 1 Zitrone, Wacholder-Öl*.

Für den Rotkrautsalat: 200 g Rotkraut (fein geschnitten), 1 Schalotte (fein geschnitten), 60 g Apfel (in feine Streifen geschnitten), 60 g Karotte (in feine Streifen geschnitten), Salz, Apfel-Balsamessig, Pfeffer, Walnuss-Öl.

Für die Quittencreme: 400 g Quitten (geschält, entkernt, geschnitten), Vanille, 300 g Zucker, 400 g (Quitten geschält und entkernt), Salz, Riesling-Essig, Zitronensaft.

Außerdem: 12 kleine Stücke frittiertes Grünkohl, 12 Scheiben schwarze Nuss.

Zubereitung

Den Gamsrücken einschneiden, zwischen 2 Klarsichtfolien legen und vorsichtig dünn klopfen. Auf Teller legen und mit Salz, Zitronensaft und langem Pfeffer würzen. Mit Wacholder-Öl einpinseln.

Das Rotkraut salzen und einige Zeit stehen lassen. Die austretende Flüssigkeit abgießen. Schalotte, Apfel und Karotten in Walnussöl kurz anschwitzen. Rotkraut begeben, mit Apfel-Balsamessig ablöschen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Für die Quittencreme 1 Liter Wasser mit 400 g Quitten und Zucker aufkochen und auf etwa zwei Drittel einkochen lassen. Die Quittenstücke müssen sehr weich sein. Mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Abermals aufkochen und die restlichen, in Spalten geschnittenen Quitten mit Vanillemark, Essig und Zitronensaft begeben. Wieder aufkochen lassen und in Einmachgläser füllen. Auskühlen lassen.

Bei Bedarf die Quittenstücke aus dem Sud nehmen, zu einer Creme mixen und mit etwas Salz abschmecken. In einen Spritzsack füllen.

Den Rotkrautsalat auf dem Fleisch anrichten, Tupfen von der Quittencreme dazu setzen und mit frittiertem Grünkohl und schwarzen Nüssen dekoriert servieren.

Wacholderöl: 500 ml neutrales Pflanzenöl mit 3 EL Wacholderkörner auf 50 °C erwärmen, eine Stunde ziehen lassen und abseihen. Im Kühlschrank bis zu 2 Monate haltbar.