

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Gamsrücken im Gewürzmantel mit Süßkartoffelcreme und Spinatroulade

Zutaten

(4 Personen)

Für die Spinatroulade

- 200 g mehlig Kartoffeln
- 160 g weiche Butter
- 6 Eier
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- 160 g glattes Mehl
- 300 g Cremespinat
- Cayennepfeffer
- 1 EL braune Butter
- Butterschmalz

Für die Süßkartoffelcreme

- 250 g Süßkartoffeln
- 1 kg Meersalz
- 20 g Butter
- etwas Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- evtl. Salz

Für den Gamsrücken

- 10 Wacholderbeeren
- 20 Korianderkörner
- 10 g weißer Sesam
- 10 g schwarzer Sesam
- 1 TL Senfkörner
- 1 Sternanis
- 8 Pimentkörner
- 20 Pfefferkörner, schwarz
- 3 Lorbeerblätter
- 30 g Weißbrotbrösel ohne Rinde
- 600 g Gamsrücken
- 50 g Butter
- eine Prise Salz

Zum Garnieren:

- Grüner Pfeffer
- Fenchel

Zubereitung

Spinatroulade:

Für die Spinatroulade das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen und noch heiß passieren, dann durch eine Presse drücken. Die Eier trennen. Butter mit Dotter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss schaumig rühren und die passierten Kartoffeln begeben.

Eiklar zu Schnee schlagen und abwechselnd mit Mehl unter die Kartoffel-Ei-Butter-Masse heben. Auf ein Backpapier ca. 5 mm dick aufstreichen und bei 175 °C Heißluft ca. 10 min hell backen. Noch heiß auf ein zweites Backpapier stürzen und das mitgebackene Papier abziehen. Sofort einrollen.

Inzwischen den Cremespinat in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb geben und abtropfen lassen. Spinat mit Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss und brauner Butter abschmecken. Auf die gebackene, ausgerollte Kartoffelmasse streichen und straff aufrollen. Dann kühl stellen.

Süßkartoffelcreme:

Für die Süßkartoffelcreme die Temperatur im Backrohr auf 160 °C reduzieren. Die Süßkartoffeln waschen, in ein hitzebeständiges Gefäß geben und mit Meersalz bedecken. Bei Heißluft ca. 1 1/2 Stunden bei 175 °C Umluft weich schmoren. Danach schälen, pürieren, mit Butterflocken, Pfeffer und Muskatnuss mixen und eventuell noch etwas salzen. Warm stellen.

Gamsrücken:

Für den Gewürzmantel alle Gewürze und die Brösel in einer heißen, trockenen Pfanne goldgelb rösten und dann in einem elektrischen Zerkleinerer (alternativ mit einem Mörser) zu feinen Bröseln verarbeiten. Gamsrücken in den Gewürzbröseln wälzen und straff in Klarsichtfolie einwickeln. Im Wasserbad bei 70 °C 10 Minuten ziehen lassen und anschließend 5–10 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Spinatroulade in Scheiben schneiden und diese in etwas Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten. Zuletzt Butter aufschäumen lassen, den Gamsrücken darin schwenken und mit Salz würzen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Süßkartoffelcreme, Spinatroulade und etwas Bratensaft anrichten. Mit grünem Pfeffer und Fenchel garnieren.