

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gams Carpaccio mit Moosbeersenf, eingelegten Vogelbeeren und Bittersalaten

Koch: Florian Zillner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Carpaccio

- 400 g Gamsrücken oder Kaiserteil (alternativ: Rinderfilet od. Rehfilet)
- Salz
- Pfeffer

Für den Moosbeersenf

- 250 ml Rotwein
- 50 ml Cassis-Likör (Johannisbeeren-Likör)
- 150 g Schwarzbeeren (wilde Heidelbeeren) (frisch oder TK)
- 2 EL Kristallzucker
- 100 g scharfer Dijon-Senf

Für die Bittersalate

- 4 Stück Chicorée
- 1 EL Kristallzucker
- Abrieb einer Orange
- Salz
- ein Schuss Olivenöl

Für die Garnitur

- 4 EL eingelegte Vogelbeeren
- frischer Kren
- Olivenöl

Zubereitung

1. Für das Carpaccio den Gamsrücken von Häuten und Sehnen befreien und danach tiefkühlen, damit sich das Fleisch später besser schneiden lässt.
2. Für den Senf den Rotwein, den Cassis-Likör, die Schwarzbeeren und den Kristallzucker in einem Topf erhitzen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft und die Masse zähflüssig ist. Diese Reduktion anschließend mit dem Dijon-Senf verrühren.
3. Für die Bittersalate den Chicorée waschen, vierteln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Dann mit Salz, Kristallzucker, Orangenabrieb und etwas Olivenöl würzen und bei zirka 180° C Umluft 8-10 Minuten (je nach Dicke) im Rohr garen, danach herausnehmen.
4. Nun das Gamsfilet aus dem Gefrierschrank nehmen und mit einem scharfen Messer oder mit einer Aufschnittmaschine in möglichst dünne Scheiben schneiden. Diese Scheiben eventuell noch einmal mit einem Plattier-Eisen leicht flachklopfen.
5. Zum Schluss die Gams-Scheiben auf vier flachen Tellern auflegen, die Bittersalate rundherum anrichten und mit dem Moosbersenf, eingelegten Vogelbeeren und frisch gerissenem Kren sowie ein paar Tropfen Olivenöl verfeinern.