

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rosa Gamsrücken mit Erdäpfel-Birnenpuffer an geräucherter Dörrzwetschken-Sauce

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Gamsrücken

- 600 g ausgelöster Gamsrücken (ohne Haut und Sehnen)
- Salz
- Pfeffer
- 8 Scheiben Bauchspeck
- Öl zum Anbraten

Für die geräucherte Dörrzwetschken-Sauce

- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter zum Anbraten
- 250 ml Wildfond
- 500 ml roter Portwein
- 50 g brauner Zucker
- 60 ml Rotweinessig
- 100 g geräucherte Dörrzwetschken
- 2 EL kalte Butter zum Montieren

Für die Erdäpfel-Birnenpuffer

- 4 mittelgroße Erdäpfel
- 1 Birne
- 1 Ei
- 1 EL Sauerrahm
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Öl zum Backen

Für die Garnitur

- 1 Rosmarinzweig

Zubereitung

1. Für das Fleisch den Gamsrücken mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Bauchspeckscheiben umwickeln und von beiden Seiten in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Dann zuerst 6-8 Minuten bei 130° C Umluft auf einem Küchengitter im Rohr weitergaren und danach bei 65° C noch etwa 10 Minuten rasten lassen.

2. Für die geräucherte Dörrzwetschken-Sauce die feinkwürfelig geschnittene Zwiebel in einer Pfanne in dem braunen Zucker und etwas Butter anschwitzen, dann mit dem roten Portwein ablöschen, mit dem Wildfond und dem Rotweinessig aufgießen und so lange reduzieren lassen, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. Die geräucherten Zwetschken in Streifen schneiden und in die Sauce geben. Vor dem Servieren mit etwas kalter Butter montieren.

3. Für die Erdäpfel-Birnenpuffer die Erdäpfel und die Birnen schälen, grob reiben, salzen und gut ausdrücken. Dann das Ei, den gehackten Knoblauch und den Sauerrahm rasch untermengen (die Erdäpfelmasse wird sonst schnell braun) und aus der Masse flache Laibchen formen. Diese anschließend in einer Pfanne in heißem Öl beidseitig backen und danach auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Zum Schluss den Gamsrücken aus dem Rohr nehmen, in eher dicke Scheiben schneiden, mit den Erdäpfel-Birnenpuffern und der geräucherten Dörrzwetschken-Sauce auf einem flachen Teller anrichten und mit gezupften Rosmarinnadeln garnieren.