

*Wildkochkurs der Pinzgauer Jägerschaft
in der Hauswirtschaftsschule Bruck/Glstr.
am 11. November 2011*

Geschmorte Gams mit Hirschroulade, Preiselbeersaftl und Kräuter-Grießknödel

6 Personen

Gamskeule:

1 Gamskeule mit ca. 1,5 kg
Röstgemüse: Karotte, Sellerie, Zwiebel
1 Scheibe Speck
1 El Tomatenmark
2 El Preiselbeer
1 l Rotwein
Salz Pfeffer



Gamskeule auslösen und in Teile zerlegen, würzen, anbraten, mit dem Röstgemüse vermengen, Tomatenmark und Preiselbeeren mitrösten, mit Rotwein ablöschen, einreduzieren und mit Wasser auffüllen. Zugedeckt im vorgeheizten Rohr ca. 1,5 h schmoren.

Wenn das Gamsfleisch weich ist, auslegen und die Sauce fertigmachen.

Hirschroulade:

6 Stück Hirschrückensteaks
Jungzwiebel, Champignons, Petersilie

Hirschsteaks plattieren und mit der Champignonfülle (duxelles) füllen, zu Rouladen formen und würzen.

Rouladen anbraten und bei 150 Grad ca. 12 Minuten im Rohr garen.

Kräuter-Grießknödel

500 ml Milch
120 g Butter
200 g Grieß
150 g Knödelbrot
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Butterbrösel mit gehackter Petersilie

Milch mit Butter aufkochen, abschmecken, den Grieß einrühren und abkühlen lassen, das Knödelbrot mit den Eiern dazugeben und die Masse fertig vermengen, stehen lassen und Knödel formen. In Salzwasser kochen und in Kräuterbröseln wälzen.

*Wildkochkurs der Pinzgauer Jägerschaft
in der Hauswirtschaftsschule Bruck/Glstr.
am 11. November 2011*

Warmer Topfenpudding mit Holunderröster und Vanilleeis

6 Personen

Pudding:

50 g Kristallzucker
180 g Topfen
125 ml Sauerrahm
50 ml Milch
20 g Maizena
4 Eidotter
50 g Brösel
4 Eiweiß
¼ Vanilleschote, Salz



Eine feuerfeste Form ausfetten und mit Zucker austreuen.
Topfen, Sauerrahm, Milch, Maizena, Eidotter, Brösel und Aromen gut verrühren.
Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.
In die vorbereiteten Formen geben und im Wasserbad ca. 20 min pochieren.

Holunderröster:

40 g Zucker
1 Stück Orange
¼ Zitrone
0,10 l Johannisbeersaft
1 Nelke
100 g Holunder
Puddingpulver zum Binden (mit Wasser anrühren)
1El Amaretto, Birnen oder Pflaumen als Ergänzung

Zucker karamellisieren, mit einem Gemisch von Orangen-, Zitronen- und Johannisbeersaft ablöschen, Gewürze begeben und kurz aufkochen lassen.
Holler dazugeben, die Birnenstücke und Pflaumen mitkochen, mit Puddingpulver binden und Amaretto verfeinern.

Rezepte zur Verfügung gestellt von:

Gregor Langreiter

Restaurant GUSTO im Wörtherhof

Dorfstrasse 22 A-5661 Rauris

[tel.] +43/(0)6544 6404-0

[fax] +43/(0)6544 6404-4

[mobil] 0664/30 22 398

[mail] gusto@rauris.net

[web] www.restaurant-gusto.at