

Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild



Dreierlei vom Gamsknödel

Rezept von: *Genusswirt Hotel Bergheimat in Mühlbach am Hochkönig, Küchenchef Johann Auer*

Die Zutaten (4 Personen)

Bouillon von der Gams

Gamsfleisch von Hals und Schulter sowie Gamsknochen, Suppengrün (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel), etwas Sherry, Wacholderbeeren, Muskat, Koriander, Lorbeerblätter

Gamsknödel

300 g Knödelbrot
100 g Brezen-Knödelbrot
2/8 Lt. Milch (+ 1/8 Lt. Wildbouillon)
3 ganze Eier
1 Tasse Preiselbeeren (frisch/TK)
100 g Butter
100 g braune Butter
1/2 Zwiebel gehackt
gekochter Wirsing mit Rahm
frische Petersilie gehackt, Salz, Pfeffer,
Muskat gemahlen, zerdrückte Wacholderbeeren,

Wildbouillon von der Gams

Gamsknochen mit Fleisch von Hals und Zuschnitte von Schulter blanchieren (in kaltem Wasser aufkochen und abseihen). Grob gewürfelte Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebel ohne Fett anrösten, mit Kochsherry ablöschen und mit kaltem Wasser auffüllen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Koriander und Muskatnuss zerstoßen sowie Lorbeerlaub zugeben. Alles aufkochen, Trübstoffe abschäumen und 3 Stunden ziehen lassen. Durch ein feines Sieb (oder Baumwolltuch) abseihen und abschmecken.

Knödelbrot und Brezel - Knödelbrot getrennt in einer Schüssel mit dem klein geschnittenen Gamsfleisch von der Suppe und den Preiselbeeren trocken vermischen. Zwiebel in Butter anschwitzen, Milch und Bouillon sowie die Gewürze hinzugeben, mit Eiern vermischen und über das Knödelbrot (ca. 2/3 über das Knödelbrot, 1/3 über die Brezenknödel) gießen. 20 Minuten rasten lassen. Aus den beiden Massen gesamt 12 Knödel formen. 4 Brezelknödel und 4 „normale“ Knödel in Salzwasser 15 bis 20 Min. kochen. 4 Knödel in Fett ausbacken.
Auf einem Teller in der Mitte die Wildbouillon mit gekochten Knödel und auf den Seiten einen Brezen-Knödel mit Rahmwirsing. Die gebackenen Knödel halbieren, mit brauner Butter übergießen und mit geriebenem Bergkäse bestreuen.