

# einfach zum Nachkochen

Find us on  
**facebook**

# Der Pongau is(st) Wild!



GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

Pongauer Wild

Verein Genussregion Pongauer Wild  
c/o Regionalverband Pongau

Bezugsquellen, Verkaufsstellen, Rezepte und alle  
„Pongauer Wild“ Genusswirte finden Sie auf

[www.pongauerwild.at](http://www.pongauerwild.at)

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

5500 Bischofshofen | Bahngasse 12  
mail: [wild@pongauerwild.at](mailto:wild@pongauerwild.at)

## Gamsrücken im Bergkräuterbrot mit Selleriepüree

von unserem Genussbotschafter Thomas Ellwanger



### Zutaten für 8 Personen

1 kg Gamsrücken (1 „Strang“)  
400 g Wildbrät (Brät v. Wildleberkäse)  
300g Gamsschulter  
80g Wurzelgemüse in Würfel  
1l Wildjus  
200g Tramezzini Brot  
Meersalz, Pfeffer, Speck in feinen Scheiben  
frische Wildkräuter

### Selleriepüree:

50g Butter  
1 Schalotte  
500g Sellerie in Würfel geschnitten  
500g Sahne  
200g Mascarpone  
1 TL Rosmarin gehackt

### Garnitur:

gebratene Steinpilze und Jungzwiebel

Den Gamsrücken auslösen, die Filets und den Rücken würzen und kurz scharf anbraten und bei Seite stellen.

Gamsschulter in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten, das Wurzelgemüse hinzugeben und mit Jus aufgießen und weich schmoren. Mit etwas Tannenwipfelhonig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Filets den Speck dünn auslegen, mit etwas Wildbrät (ca. 150 g, vom Wildleberkäse, roh) dünn bestreichen, danach die Filets darauflegen und einrollen. Anschließend von allen Seiten scharf anbraten und im Smoker (oder Griller/Backrohr) auf 53 Grad fertig garen.

Tramezzini Brot mit dem Nudelholz dünn ausrollen und mit etwas Öl einpinseln, mit frisch gehackten Kräutern bestreuen. Nun das restliche Wildbrät verteilen und ein Teil vom Rücken daraufsetzen und einrollen, am besten in Alufolie. Nun von allen Seiten scharf anbraten und im Smoker auf 53 Grad (oder Griller/Backrohr) fertig garen.

Für das **Selleriepüree** klein gehackte Schalotten in Butter anbraten, die Selleriewürfel und etwas gehackten Rosmarin hinzugeben und mit Sahne aufgießen. Den Sellerie weichschmoren und am Ende mit Mascarpone mit dem „Zauberstab“ glattmischen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft.

Zur Garnitur frische Steinpilze und Junglauch-Stückerl kurz in Olivenöl in der Pfanne scharf anbraten, salzen und pfeffern.