

Stadt, Land, Lecker | Gams-Ragout mit Kalbsleber-Pralinen, Erdäpfel-Paunzelan und Apfel-Rotkohl

Die Gämse ist eine Verwandte der Ziege und kommt wildlebend im gesamten Alpenraum vor. Das Fleisch hat einen dezenten Wildgeschmack. Das Aroma erinnert dabei aber nicht an das Fleisch der Hausziege.

Zutaten für das Gams-Ragout:

- 1 kg Gamsschulter oder -Keule
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 3 EL Pflanzenfett
- ¼ Liter Fleischbrühe
- 1 Liter Rotwein
- 1/2 Liter Bier
- Wasser
- 2 EL Preisebeer-Marmelade
- 2 TL Kümmel
- Piment
- Majoran
- Liebstöckel
- Rosmarin
- Thymian
- Salz
- Pfeffer

Zutaten für die Kalbsleber-Pralinen:

- 150 g frische Kalbsleber
- 50 g Semmelbrösel
- 50 g Knödelbrot
- 2 Liter Fleischbrühe
- 1 Blatt frische Minze
- 1- 2 EL Kartoffelstärke
- Butterschmalz oder Pflanzenfett zum Frittieren
- Majoran
- Piment
- Muskatnuss
- Kümmel
- Petersilie
- Liebstöckel
- Salz

Zutaten für das Rotkraut:

- 500 g Rotkohl
- 1 Zwiebel
- 2 EL Pflanzenfett
- 1 EL Zucker
- ⅓ Liter Wein
- 1 rohe Kartoffel, gerieben
- 1 säuerlicher Apfel, gerieben
- Preiselbeer-Marmelade
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- Majoran
- Kümmel
- Dill
- Salz
- Pfeffer

Zutaten für die Erdäpfel-Paunzelan:

- 500 g Kartoffeln (Erdäpfel)
- 250 g Mehl, doppelgriffig
- 1 Ei
- Kümmel, gemahlen
- Salz

Zubereitung Gams-Ragout:

Bereits am Vortag das Fleisch der Schulter oder Keule zunächst von den Knochen lösen. Dann von Häuten und Sehnen befreien und in etwa haselnussgroße Stücke schneiden. Das Fleisch über Nacht, zusammen mit etwas Wacholder und Lorbeer, in Rotwein einlegen – die sogenannte Beize.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Beize nehmen und zusammen mit klein gewürfelten Karotten und Zwiebeln scharf anbraten. Dann mit Fleischbrühe und Bier ablöschen, Wacholderbeeren und Kräuter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen bei mittlerer Hitze 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich ist. Konsistenz überprüfen und gegebenenfalls noch etwas länger köcheln lassen.

Danach Kräutersträußchen herausnehmen und noch 30 Minuten auf die gewünschte Saucen- Konsistenz reduzieren. Am Schluss nochmals abschmecken und Preiselbeer-Marmelade zugeben.

Zubereitung Kalbsleber-Pralinen:

Die Haut der Kalbsleber entfernen, indem man mit dem Finger vorsichtig drunter fährt und sie möglichst im Ganzen abzieht. Danach abwaschen und trocken tupfen. Die Leber mit einem Fleischwolf zerkleinern. Mit Knödelbrot, Gewürzen, etwas Kartoffelstärke und, je nach Bedarf, mit Semmelbröseln vermischen. Es soll eine stichfeste Masse entstehen.

Kleine Knödel formen und in leicht simmernder Fleischbrühe einige Minuten vorgaren, herausnehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Die nun fest gewordenen Fleischknödel in Mehl und Ei wenden und in Semmelbröseln panieren.

In einer Fritteuse oder einem Topf Butterschmalz oder Pflanzenfett erhitzen (180 °C) und die Kalbsleber-Pralinen nach und nach darin einige Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zubereitung Erdäpfel-Paunzelan:

Kartoffeln kochen, schälen und durchpressen. Mit Mehl, Kümmel und Ei zu einer festen Masse verkneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einer schmalen Rolle formen (2 cm breit) und die Rolle in kleine Stücke schneiden (1 – 2 cm Länge), die sogenannten Paunzen. Die Paunzen nochmal in Mehl wälzen, damit sie nicht zusammenkleben.

In der Pfanne mit Pflanzenfett oder Butterschmalz goldbraun braten und bei geschlossenem Deckel kurz nachdämpfen.

Zubereitung Rotkraut:

Rotkohl achteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Dafür kann man auch einen Gemüsehobel verwenden. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden und mit den Äpfeln zusammen heiß anschwitzen. Zucker darüber streuen und etwas karamellisieren lassen. Rotkohl zugeben und mit einem Löffel Preiselbeeren und Rotwein ablöschen. Gewürze, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Zucker und Salz hinzugeben.

Den Rotkohl ca. 60 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln bzw. schmoren lassen. Danach den „Biss“ des Rotkohls kontrollieren, eventuell noch bis zur gewünschten Konsistenz nachgaren. Durch Zugabe einer frisch geriebenen Kartoffel leicht abbinden. Restliche Preiselbeeren untermischen und mit Salz, Pfeffer und den restlichen Gewürzen abschmecken.

Rezept: Birgit Steiner

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 20.04.2019