

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2019 ▪**  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Heimo Agritzer**

**Gamsrücken mit Wildsauce, Semmelknödeln und  
Rosenkohl mit Muskatbutter**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch in Sauce:**

- 1 küchenfertiger junger Gamsrücken
  - 1 Sellerieknolle
  - 2 Karotten
  - 1 kleine Knolle Ingwer
  - 1 Zitrone
- 125 ml brauner Wildfond
  - 125 ml Rinderfond
- 125 ml kräftiger Rotwein
  - 25 ml Sojasauce
- 5 Wacholderbeeren
  - 1 Zimtstange
  - 2 Kardamom
- 1 Rippe Kochschokolade
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gämsenrücken scharf waschen, trockentupfen und gegebenenfalls Fasern wegschneiden. In Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf von allen Seiten anbraten. Herd ausschalten und Fleisch noch etwas ruhen lassen und salzen.

Sellerie und Karotten schälen und in Stücke schneiden. In der Pfanne mit dem Bratensatz anbraten und mit Rinderfond und Rotwein ablöschen. Mit Sojasauce würzen.

Wacholderbeeren, Zimtstange, Kardamom und etwas Ingwer dazu geben und köcheln lassen. Mit Wildfond, etwas Zitronenabrieb und Kochschokolade abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Preiselbeermarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Semmelknödel:**

- 200 g frisches Knödelbrot
  - 1 Zwiebel
  - 10 g Mehl
  - 1 Ei
- 200 ml Milch
  - 20 g Butter
- ½ Bund Petersilie
  - 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. In Pfanne mit etwas Butter anrösten. Knödelbrot zerkleinern und in Schüssel geben. Milch aufkochen lassen und über das Brot geben. Kurz quellen lassen. Eier, Butter und etwas Mehl hinzu fügen und vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Unter Knödelmasse heben. Knödel formen und in gesalzenem Wasser garen.

**Für den Rosenkohl:**

- 200 g Rosenkohl
  - 2 EL Butter
  - 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und Enden abschneiden. In gesalzenem Wasser ca. fünf Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in Pfanne aufschäumen und Rosenkohl darin andünsten. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.