

## Die Hauptspeise

# Geschmorte Gamsschulter



### Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Gamsschulter**
- 1 Gamsschulter**
- Wacholder, Pfefferkörner**
- Lorbeer, Thymian, Öl**
- 2 Karotten**
- 2 Gelbe Rüben**
- 1 Lauch**
- 1 Sellerie**
- Tomatenmark**
- Rotwein**
- 500 ml Wildfond**
- Maizena (Stärkemehl)**
- Salz, Pfeffer**
- **Eingelegte Rüben**
- 1 EL Zucker**
- 1 EL Essig**
- 1 Zweig Thymian**
- 250 ml Birnensaft**
- 150 ml Wasser**
- Salz, Pfeffer**
- 250 ml Rote-Rüben-Saft**
- 100 g Butter**
- 10 kleine Rote Rüben**
- **Marinade**
- 50 ml Weißweinessig**
- 30 ml Haselnussöl**
- 1 TL Zucker**
- 1 TL Estragonessig**
- Salz**

- **Garnitur**
- 1 Williams-Birne**
- 1 Chioggia-Rübe**
- Salz**
- Thymian**

### Die Zubereitung

**Gamsschulter:** Die Gamsschulter mit Wacholder, Pfefferkörnern, Lorbeer und Thymian würzen. In Öl scharf anbraten und herausnehmen. Danach das Gemüse grob schneiden und in der gleichen Pfanne anbraten. Tomatisieren und mit Rotwein ablöschen. Einreduzieren lassen und mit Wildfond auffüllen. Die Schulter einlegen und zugedeckt im Ofen bei 140 °C etwa 3 Stunden weich schmoren. Das Fleisch herausnehmen. Die Sauce leicht mit Maizena abbinden, durch ein Sieb passieren und bei Bedarf mit

Salz und Pfeffer würzen. **Eingelegte Rüben:** Für die eingelegten Rüben alle Zutaten außer die Roten Rüben miteinander aufkochen und ziehen lassen. Die Roten Rüben gut waschen und vierteln. Den Fond abseihen und die Roten Rüben darin weich kochen.

**Marinade:** Für die Marinade Weißweinessig, Haselnussöl, Zucker, Estragonessig und Salz miteinander vermengen.

**Garnitur:** Williams-Birne und Chioggia-Rübe dünn aufschneiden, salzen und einrollen. Das Fleisch auf einen Teller legen. Die Roten Rüben seitlich anrichten und mit der aufgeschnittenen Williamsbirne und der Chioggia-Rübe drapieren. Dann mit der Marinade marinieren und mit Thymian garnieren.



## M Ö R W A L D

Rest. Zur Traube,  
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. Toni M.,  
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. Schloss Grafenegg,  
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Mörwald Kochamt,  
Wien, ☎ 0 664/813 25 25

Gourmet Service Catering,  
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-30

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)