

Gamsfilet aus der Nuss



Zutaten

600 -700 g Gamsfleisch (Nuss-Stück)
Wildgewürz
2 EL Balsamico-Essig
Salz
Pfeffer
2 EL Preiselbeeren
3 Lorbeerblätter
1 große Zwiebel
10 Wacholderbeeren
1 Zehe Knoblauch
100 cl Rotwein
½ Liter Bratensoße
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Bratensoße nach Anweisung in einem Topf zubereiten.

Gams waschen, trockentupfen und in zwei Teile schneiden. Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

Die Zwiebel und den Knoblauch hacken und in einer Pfanne mit Öl gut andünsten. Die Masse mit ein wenig Wildgewürz, Balsamico-Essig, Preiselbeeren, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Rotwein in den Topf mit Bratensoße geben und aufkochen. Die Soße mit den Zutaten noch 20 Minuten leicht köcheln lassen. Danach die Soße durchsiehen, wieder in den Topf geben und auf die Herdplatte stellen.

In der Zwischenzeit die zwei Gams-Teile 10 Minuten bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten und in die jetzt fertige Soße geben. Alles bei kleiner Temperatur etwa 15 Minuten gar köcheln.

Vor dem Anrichten die Stücke in Scheiben schneiden und so servieren.

Beilage

Salzkartoffel und Rotkohl