

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Richard Rauch

Gamsschlögel im Heu mit Waldpilztoast und eingelegte Vogelbeeren

Zutaten

(4 Personen)

Für die Gams

- 1 Gamsschlögel (Nuss/Schale - 2 Stücke = ca. 500 g → alternativ Rehschlögel)
- eine Prise Salz
- 1 EL Wildgewürzmischung
- 2 EL Butter
- 100 g Heu („Groamat“ = Heu vom 2. Schnitt nach dem Winter)

Für den Waldpilztoast

- 4 Scheiben Toastbrot
- 500 g Waldpilze (z.B. Trompetenpilze oder Semmel-Stoppelpilze)
- 2 EL fein geschnittener Jungzwiebel
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- ein Spritzer Limettensaft
- ein paar Tropfen Nussöl

Sonstiges

- 100 g Vogelbeeren (eingelegt)
- etwas Wildsauce (selbstgemacht oder gekauft)

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für die Wildgewürzmischung je nach Geschmack Korianderkörner, Wacholderbeeren, Piment, Kümmel und Pfeffer mörsern. Dann den Gamsschlögel von Sehnen befreien und dann mit etwas Salz und der Wildgewürzmischung einreiben.
 2. Das Fleisch in aufgeschäumter Butter von allen Seiten ganz kurz scharf anbraten und anschließend zum Rasten herausnehmen. Das Rohr 130° C Umluft vorheizen.
 3. Nun die Hälfte vom Heu auf ein Blatt Backpapier geben, den Schlögl mittig darauflegen und mit der zweiten Hälfte vom Heu abschließen. Das Backpapier wie ein Zuckerl zusammendrehen und für etwa 20 Minuten ins vorgeheizte Rohr geben.
 4. Für den Waldpilztoast die Waldpilze putzen, in kleine Würfel schneiden und kurz in Olivenöl anschwitzen. Den fein geschnittenen Jungzwiebel dazugeben und durchschwenken. Danach die Masse etwas abtropfen lassen und alles fein hacken.
- Tipp:** Je nach Geschmack kann man die Pilzmasse mit einem Spritzer Limettensaft säuern und mit ein paar Tropfen Nussöl verfeinern.
5. Die feine Pilzmasse zwischen zwei Toastbrotscheiben füllen, leicht andrücken und die gefüllten Toastbrote kurz in Olivenöl anbraten.
 6. Das Fleisch aus dem Rohr nehmen und in dünne Scheiben schneiden und den Waldpilztoast halbieren. Das Fleisch gemeinsam mit dem Waldpilztoast anrichten, ein paar eingelegte Vogelbeeren darüber geben und mit etwas erwärmter Wildsauce garnieren.