

Gam-Rücken im Bauernbrot gebraten, Spargel-Morchel-Gemüse

Für 4 Personen

Gamsrücken:

500 g Gamsrücken, entseht	1 – 2 EL Dijon-Senf	8 Scheiben Bauernbrot
1 EL Chilusalz	Szechuan-Pfeffer	Pfeffer, grün
Rosa Beeren	Kubebenpfeffer	Pfeffer, schwarz
Öl		

Spargel:

12 Stangen Spargel, weiß	4 Stangen Spargel, grün	1 TL Puderzucker
200 g Morcheln, klein	2 cl Sherry	50 ml Sahne
1 – 2 EL Butter, braun	Brühe	Chilusalz

Soße:

1 TL Puderzucker	150 ml Rotwein	150 ml Wildfond
1 – 2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch	3 Scheiben Ingwer
0,5 Orange, unbehandelt	1 – 2 EL Butter, kalt	0,5 Schote Vanille
Wildgewürz		

Gamsrücken:

Szechuan-Pfeffer, grünen Pfeffer, rosa Beeren, Kubebenpfeffer und den schwarzen Pfeffer in eine Pfeffermühle geben. Den Gamsrücken dünn mit Dijon-Senf bestreichen und mit dem Pfeffer würzen. Mit dem Bauernbrot einwickeln und in einer Pfanne im Öl rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf einem Ofengitter mit untergelegtem Abtropfblech je nach Größe circa 30 bis 40 Minuten rosa durchziehen lassen. In der Mitte halbieren und mit Chilusalz würzen.

Spargel:

Den weißen Spargel ganz schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Das holzige Ende entfernen und schräg in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen, den Spargel zugeben, mit Brühe aufgießen und den Spargel darin weich dünsten. Die Morcheln in kaltem Wasser kurz waschen, abtropfen lassen und zum Spargel geben. Mit dem Sherry ablöschen, etwas reduzieren lassen und die Sahne hinzufügen. Die braune Butter zugeben und mit Chilusalz würzen.

Soße:

Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Den Wildfond zugeben und etwas einköcheln lassen. Mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke sämig binden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Knoblauchscheiben, Ingwer und die Orangenschale einlegen, einige Minuten ziehen lassen, mit einer Prise Wildgewürz und Vanille würzen, salzen und die Butter hinein rühren. Nach einigen Minuten durch ein Sieb abgießen.

Alfons Schuhbeck am 14. Mai 2010