

Geschmorte Gamsschulter mit Steinpilz-Buchteln

eine ausgelöste Gamsschulter

1 Zwiebel

2 Karotten

½ Sellerie

1 EL Tomatenketchup

1 EL Preiselbeermarmelade

Salz, Pfeffer, Wacholder

Koriander, Lorbeerblatt, Piment,

Thymian, etwas Rotwein und Fond,

Maizena und Butter

Zubereitung: Die Gamsschulter mit Salz und Pfeffer würzen und an allen Seiten scharf anbraten.

1 Zwiebel, 2 Karotten und ½ Sellerie grob schneiden und mitrösten. Mit 1 EL Tomatenketchup und 1 EL Preiselbeermarmelade karamellisieren, dann mit Rotwein (Cuvee Johann, Weingut Hagmann, Langenlois) ablöschen und mit Fond aufgießen.

Mit Wacholder, Koriander, Lorbeerblatt, Piment und Thymian würzen, das Fleisch dazugeben und bei 160°C im Rohr so lange schmoren, bis das Fleisch von selbst von der Fleischgabel rutscht.

Den Saft durch ein Sieb passieren, abschmecken und mit Maizena binden. Zum Schluss mit etwas Butter einmontieren.