

Zurück zur Natur - Mittersill

Gamsrücken mit Eierschwammerl von Tobias Bacher

Zutaten (für 2 Personen):

400 g Gamsrücken
3 Handvoll Eierschwammerl
1 Stk. Charlotte
1 kl. Bund Junglauch
Knoblauch
Wildkräuter
Wildkräuter-Salz
Pfeffer
Öl
Butter
Gams-Fonds mit Wurzelwerk und Rotwein
Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Den ausgelösten Gamsrücken mit Wildkräuter-Salz und Pfeffer würzen. Den Gamsrücken in der Pfanne in Öl scharf anbraten. Danach etwa 15 Minuten lang rasten lassen (nicht zu lange, damit das Fleisch nicht zu mürbe wird). Danach etwas Butter in die Pfanne geben und den Gamsrücken nochmals anbraten - zusammen mit den Eierschwammerln und Knoblauch. Mit Wildkräutern würzen. Anrichten mit Gams-Fonds und Preiselbeer-Marmelade

Moosbeernudeln von Tobias Bacher

Zutaten:

500 g Moosbeeren (=Heidelbeeren)
3 Esslöffel Dinkelmehl Type 700
(alternativ glattes Weizenmehl)
1 Prise Salz
etwas kalte Milch
Butter zum Braten
Kristallzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Moosbeeren und das Mehl vorsichtig vermischen, sodass sich rund um die Beeren eine feine Mehlschicht bildet. Salzen und Milch dazugeben. Dabei ist darauf zu achten, dass sich die Masse bindet, aber nicht zu flüssig wird. Zum Braten eignet sich am besten eine Pfanne aus Eisen. Teig mit dem Esslöffel portionieren, in die geschmolzene Butter geben, mit dem Löffel leicht flach drücken und beidseitig anbraten. Zum Servieren mit Kristallzucker bestreuen. Tipp: Traditionell wird diese bäuerliche Spezialität mit einem Glas Rohmilch genossen. Wir servieren die Moosbeernudeln mit einem Rohmilch-Sorbet, das mit Fichtenhonig gesüßt ist.