Rezept

Gamskeule mit Hagebuttensauce

Ein Rezept von Gamskeule mit Hagebuttensauce, am 08.06.2025

Zutaten

25 g	Butter
3 Zweige	Rosmarin
100 ml	Öl
	Salz
400 ml	Wildfond (aus dem Glas)
3 EL	Hagebuttenmarmelade
1	Gamskeule (ca. ,8 kg; bei Bedarf Unterschenkelknochen auf Größe des Bräters kürzen lassen)
2	Knoblauchzehen
40 g	getrocknete, kernlose Hagebuttenschalen (aus dem Reformhaus)
	frisch gemahlener Pfeffer
250 ml	Rotwein (ersatzweise Cranberrysaft)
2 EL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Butter klein würfeln und in das Tiefkühlfach legen. Das Fleisch von Häutchen und Sehnen befreien. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen, halbieren und mit der Keule, dem Rosmarin und 50 ml Öl in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen, Zutaten vermischen und 3 Std. bei Raumtemperatur marinieren. Hagebuttenschalen mit 125 ml kochendem Wasser übergießen und quellen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Restliches Öl in einem Bräter erhitzen, darin die Keule bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. rundherum anbraten. Knoblauch und Rosmarin aus der Marinade zufügen. Hagebuttenschalen samt Einweichflüssigkeit, Wildfond und Rotwein angießen. Marmelade einrühren, einmal aufkochen. Im Ofen zugedeckt (unten, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 1 Std. 20 Min. garen.

3. Gamskeule aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf passieren, aufkochen. Speisestärke mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit rühren und 2-3 Min. einkochen, bis die Sauce bindet, vom Herd nehmen. Butterwürfel mit einem Schneebesen unterrühren. Sauce mit einem Pürierstab aufschlagen. Das Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf einer warmen Platte anrichten. Dazu passen Semmelknödel und Weißkraut.