

Rezept

Gamsrücken aus dem Heu mit Birnen-Erdäpfel-Plätzchen und Rahmwirsing

Ein Rezept von Gamsrücken aus dem Heu mit Birnen-Erdäpfel-Plätzchen und Rahmwirsing, am 10.06.2026

Zutaten

400 g mehlig kochende Erdäpfel (Kartoffeln)	Salz
3 mittelgroße Birnen	Saft von ½ Zitrone
2 Eier	50 g Mehl
3 EL Kartoffelstärke	geriebene Muskatnuss
50 g Butterschmalz	1/2 Wirsing (ca. 400 g)
2 Schalotten	30 g Butterschmalz
50 ml weißer Portwein	100 ml Geflügelfond
150 g Sahne	Salz
Pfeffer	Muskatnuss
800 g Gamsrückenfilet	Salz
Pfeffer	1 EL Butterschmalz
2 Zweige Rosmarin	3-4 Wacholderbeeren
ca. 150 g Bergheu	80 ml Weißwein
Preiselbeerkompott	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser weich garen. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Gekochte Erdäpfel abgießen und etwas ausdampfen lassen. Mit einem Stampfer zerdrücken. Eier, Birnenwürfel, Mehl und Stärke unter die Stampfkartoffeln mischen, Masse mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.
2. Wirsing putzen, waschen und die Blätter in Rauten schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Wirsingrauten und Schalotten in heißem Butterschmalz anschwitzen. Mit Portwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne angießen und bei mittlerer Hitze das Gemüse weich garen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss kräftig würzen. Warm halten.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Gamsfleisch salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin zusammen mit Rosmarin und den angedrückten Wacholderbeeren rundherum scharf anbraten.
4. Zwei Drittel des Heus in einen Bräter geben. Das Gamsfleisch darauflegen, Wein angießen. Restliches Heu auf dem Gamsfleisch verteilen. Bräter verschließen und auf den Boden des heißen Backofens stellen. Das Fleisch ca. 15 Minuten garen.

5. In der Zwischenzeit aus der Birnen-Kartoffel-Masse kleine Plätzchen formen und in heißem Butterschmalz in 4-5 Minuten von beiden Seiten goldbraun backen.
-
6. Gamsrückenfilet aus dem Heu nehmen und etwas ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit Wirsinggemüse und Plätzchen auf Tellern anrichten. Mit Preiselbeeren servieren.