

Toni Mörwald | Gourmetrestaurant Toni M. in Feuersbrunn, A
 Jägerlatein *liveMagazin* September-Oktober 2011

Frikadellen von der Gams mit Kartoffelpüree und Röstzwiebelringen

Rezept für 4 Personen

500 g Gamsfleisch, pariert
 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
 1 Ei
 80 ml Sahne
 2 EL gehackte Petersilie
 frisch geriebene Muskatnuss
 Salz
 2 EL Butterschmalz
 250 ml brauner Kalbsfond oder Bratenjus
 Salz, Pfeffer

Für das Püree:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
 200 ml Milch
 80 g Butter
 frisch geriebene Muskatnuss, Salz
 1 große Zwiebel
 1 EL Mehl
 Öl zum Braten

Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen (oder bereits durchgedreht einkaufen) und in eine Schüssel geben. Das Toastbrot würfeln, mit warmem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und zum Fleisch geben. Das Ei, die Sahne und die Petersilie zugeben, mit Muskat und Salz würzen und alles gut vermengen. Aus der Masse ovale Laibchen formen (Frikadellen), nach Belieben auf der Oberseite mit einer Palette ein Karomuster eindrücken. In einer Pfanne die Laibchen im Butterschmalz von beiden Seiten schön Farbe nehmen lassen, dann aus der Pfanne nehmen und den Bratsatz mit Kalbsfond lösen. Durch ein Sieb passieren, etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach die Frikadellen, die in Österreich Butterschnitzel genannt werden, in der Sauce 5–10 Minuten gar ziehen lassen. Warm halten.



Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser weich kochen. Im Haarsieb etwas verdampfen lassen, dann durch das Sieb streichen oder durch die Kartoffelpresse drücken. Milch in einem Topf zum Kochen bringen, Topf vom Herd ziehen, die noch heißen Kartoffeln zugeben und die Butter darin schmelzen. Gut vermischen, mit Muskat und Salz abschmecken, wenn nötig das Püree mit etwas mehr Milch geschmeidiger rühren. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden, mit Mehl bestäuben und in der Pfanne im Öl braten, bis sie schön gebräunt sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.