



Keller's Rezeptdienst

Nr. 57	September	2007
Gamskoteletten an Holundersauce		

ZUTATEN: für 4 Personen

4 Stück Gamskoteletten von ca. 160g
10 zerdrückte Wacholderbeeren
10 zerdrückte schwarze Pfefferkörner
wenig frisch geriebene
Orangenschale
1 EL kalt gepresstes Olivenöl
4 Holunderdolden
2 EL Bratbutter
1 EL Rohrzucker
1 dl Apfelsaft
½ dl Bratenjus
1 Prise Kardamompulver
½ TL frisch gemahlene
Koriandersamen
20 g Butterflocken

ZUBEREITUNG

1. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Orangenschale mit dem Olivenöl mischen und die Koteletten mit dieser Marinade einstreichen. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Den Ofen auf 80°C vorheizen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Gamskoteletten beidseitig kurz anbraten und im vorgewärmten Ofen warm stellen. Holunderbeeren von der Dolde pflücken.
3. Den Rohrzucker karamellisieren und mit dem Apfelsaft aufgiessen, auf die Hälfte reduzieren. Die Beeren zum Apfelsaft geben und bei kleiner Hitze 10 Min. einkochen. Bratenjus zu den Beeren geben, aufkochen und mit dem Kardamom und den Koriandersamen abrunden.
4. Vor dem Servieren die Butterflockchen darunter rühren.

Als Beilage: Glaciertes Wurzelgemüse

Weinempfehlung: Amarone

Das Keller Team wünscht Ihnen eine gute und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch