

Gamsmedaillon mit Eierschwämmchen, Cranberries und Schupfnudeln

Rezept für 4 Personen

Gamsmedaillon

800 g	Gamsentrecôte	parieren, in 4 gleichmässige Stücke schneiden
2 EL	Rapsöl	in eine Schüssel geben
1 Zweig	Thymian	zupfen, dem Öl begeben
	Pfeffer	begeben, gut verrühren und die Medaillons damit marinieren (ca. 30min)
	Salz und Paprika	würzen, 2min auf jeder Seite sautieren, bei 60°C im Ofen 10min nachziehen lassen und servieren

Eierschwämmli

300 g	Eierschwämmli	putzen und halbieren
1	Schalotte	schälen, hacken
1 Zweig	Thymian	zupfen
2 EL	Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, Pilze und Thymian begeben
	Salz, Pfeffer	würzen, Schalotten begeben
10 g	Schnittlauch	hacken, begeben
10 g	weisser Balsamico	begeben und anrichten

Cranberrychutney

1	Zwiebel	hacken
2 Zweige	Thymian	zupfen
1	frische Chili	entkernen, Samenhäute entfernen, hacken
200	Cranberries TK	auftauen
20 g	Zucker	in einer Sauteuse goldbraun karamellisieren
2 dl	Traubensaft	ablöschen, zu einem Sirup einkochen, Zwiebeln, Thymian, Chili, Cranberries beigeben, 5min dünsten
2 cl	Grand Marnier	beigeben, aufkochen, anrichten als Spiegel

Schupfnudeln

500 g	mehlige Kartoffeln	waschen, in Steamer oder Salzwasser weichkochen, passieren
200 g	Hartweizendunst	beigeben
50 g	Eigelb	beigeben
80 g	flüssige Butter	beigeben
5 g	Schnittlauch	fein schneiden, beigeben
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	abschmecken, kurz vermischen, (im Salzwasser eine Probe kochen), zu Schupfnudeln formen, im Salzwasser pochieren, im kalten Wasser abschrecken und gut trocknen
40 g	Butter	in einer Lyonerpfanne erwärmen, Schupfnudeln beigeben
	Salz, Pfeffer, Paprika	würzen, goldbraun sautieren
5 g	Schnittlauch	fein schneiden, kurz vor Servieren beigeben und kurz schwenken