

Gams-Medaillons in Orangensauce

(Für 4 Personen)

2 TL Wacholderbeeren
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 Schalotten
4 Blutorangen, evtl. noch etwas Orangensaft
8 Gamsmedaillons (ca. 70g)
Salz
Ca. 5 EL Butterschmalz
2 TL getrocknete, grüne Pfefferkörner
100ml Gemüsebrühe
1-2 EL Orangenmarmelade
2 EL kalte Butter

Wacholder und schwarzen Pfeffer im Mörser zerstoßen.
Schalotten abziehen und in dünne Spalten schneiden,
Orangen filetieren, Saft auffangen.

Medaillons mit dem Pfeffer-Wacholder-Mix und Salz würzen. Backofen auf 80°C heizen. 4 EL Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch bei kleiner Hitze rundum 2-3 Minuten braten. In eine feuerfeste Form legen und im Ofen ca. 5-6 Min. garten.

Grünen Pfeffer zerdrücken, übriges Schmalz im Bratfett erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. 100ml Orangensaft und Bouillon zugießen, Pfeffer und Marmelade zugeben, salzen und pfeffern. Sauce um ca. 1/3 einkochen, Orangenfilets dazugeben und 1-2 Minuten köcheln lassen. Kalte Butter unterrühren und Sauce abschmecken. Gams-Medaillons mit Orangensauce anrichten und servieren. Dazu passen Spätzle oder Kroketten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

