



Kotelett von der Kleinwalsertaler Gams mit Steinpilzbutter überbacken

Rezept für 4 Personen:

- 200 g Butter
- 3 Eidotter
- 80g Weißbrotbrösel
- 150 g Steinpilze (kurz in Butter angeschwenkt und auskühlen lassen)
- 30 g gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 8 Gamskotelett à 70 g, mit Salz und Thymian gewürzt

Zubereitung:

Butter schaumig schlagen, danach Eidotter, Weißbrotbrösel und gewürfelte Steinpilze dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken, kalt stellen.

Gamskoteletts mit Thymianzweig in Butterschmalz kurz anbraten, mit Steinpilzbutter belegen, bei mittlerer Oberhitze kurz gratinieren.

Dazu passen Rahmwirsing, Kartoffelplätzle und Preiselbeeren.

... an Guata