

# Gasthof Goldener Bär Berchtesgaden

## Menü für 4 Personen

Brez´nsalat  
mit geräuchertem Königsseesaibling

---

Gamsschlegel  
mit Schwammerl und kleinen Schmorzwiebeln,  
Kartoffelknödl  
und kalt gerührten Preiselbeeren

---

Schmankerl Mousse  
mit Himbeeren und Buttermilch

### Brez´nsalat mit geräuchertem Königsseesaibling:

Zutaten:

10 Kopfsalatblätter  
handvoll Feldsalat  
2 Tomaten gewürfelt  
Brunnenkresse  
2 Brez´n frisch und schräg geschnitten  
2 Königsseesaibling Filets geräuchert

Dressing:

80ml Gemüsebrühe  
2EL Rotweinessig  
1TL scharfen Senf  
1EL Tafel Meerrettich  
4EL Erdnußöl  
Prise Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Alles mit einem Stabmixer verrühren.

Salate waschen und trocken schleudern. Auf Teller anrichten und mit Dressing beträufeln. Die geschnittenen Brez´n über den Salat verteilen.

Lauwarme Saiblings Filets klein zupfen und über den Salat geben.  
Abschließend frischem Meerrettich darüber hobeln.

### Gamsschlegel mit Schwammerl und kleinen Schmorzwiebeln:

Zutaten:

3 Zwiebeln – 1 Karotte – 150g Knollensellerie  
3 EL Öl – 2 TL Puderzucker – 1 EL Tomatenmark  
80ml roter Portwein - ¼ l kräftigen Rotwein  
¾ l Hühnerbrühe - 1 ½ kg Gamsschulter

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Zwiebeln, Karotte und den Sellerie putzen und schälen. Alles in 1 ½ cm große Stücke schneiden. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen und das Gemüse darin 2 bis 3 Minuten andünsten. Den Puderzucker darüberstäuben und karamellisieren, das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Den Portwein und ein Drittel des Rotweins hinzufügen und sämig einköcheln lassen. Den restlichen Rotwein in 2 Portionen dazugeben, jeweils einköcheln lassen und mit der Brühe auffüllen.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gamsschulter darin rundum anbraten. Das Fleisch in die Sauce legen und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Die Schulter im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 2 ½ Stunden weich schmoren.

Zutaten:

je 1 TL Fenchelsamen, Piment- und schwarze Pfefferkörner – 1 EL Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter - einige Splitter Zimtrinde  
2 EL getrocknete Champignons – 3 Scheiben Ingwer  
1 Knoblauchzehe in Scheiben  
½ TL dunkle Schokoladenraspel – 1 Zeig Rosmarin  
50g Pfifferlinge – 6 kleine Schalotten

Wacholder, Fenchel, Piment und Pfeffer in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei milder Hitze anrösten. Mit den Lorbeerblättern, Zimt, Champignons, Ingwer und Knoblauch 30 Minuten vor Ende der Garzeit in die Sauce geben und mitziehen lassen. Am Ende der Garzeit die Schokolade unter die Sauce rühren, den Rosmarin hinzufügen und einige Minuten ziehen lassen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse etwas durchdrücken, und gegebenenfalls leicht mit Salz würzen.

Pfifferlinge putzen. Schalotten schälen und halbieren. In einer heißen Pfanne mit Butter glacieren, Pfifferlinge zugeben und kurz durchschwenken. Zum Gamsschlegel servieren.

### Kartoffelklöße:

#### Zutaten:

1 Semmel – 20g Butter – 400g mehlig kochende Pellkartoffeln, am Vortag gekocht – 1,2kg mehlig kochende Kartoffeln – 100ml heiße Milch

2 Eigelb – 80g Mehl

Die Semmel in kleine Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten.

Beiseite stellen.

Die Pellkartoffeln schälen und fein reiben. Die rohen Kartoffeln schälen und in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel reiben. Die Kartoffelraspeln mit einem Schaumlöffel herausheben und auf ein Mulltuch geben. Mit Hilfe des Tuchs die Kartoffelraspeln kräftig ausdrücken. Die abtropfende Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen.

Die trockenen Kartoffelraspeln in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch übergießen. Die Pellkartoffeln, die Eigelb und das Mehl dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Das Abtropfwasser vorsichtig abgießen und die Kartoffelstärke, die sich am Schüsselboden abgesetzt hat, unter den Kartoffelteig mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Von dem Kartoffelteig Stücke von 7 bis 8 cm Durchmesser abstechen und auf der Handfläche auseinander drücken. Mit ein paar Brotwürfeln füllen, den Teig zusammendrücken und zu glatten runden Klößen formen.

Im leicht siedenden Salzwasser in etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.

### Schmankerl Mousse mit Himbeeren und Buttermilch:

#### Zutaten:

130g Sahne – 2-3 EL Zucker – 1 Eiweiß

140g Himbeeren - 1 EL Himbeermark - 250g Buttermilch

30g Puderzucker - 1 EL Zitronensaft - Schuß Kirschwasser - Minze  
etwas Zitronen und Orangenschalen Abrieb

Sahne und Eiweiß mit Zucker getrennt voneinander schaumig schlagen.

Die Eiweißmasse langsam unter die geschlagene Sahne heben. Himbeeren pürieren (8 Stück zum Garnieren aufheben). Himbeermark, Buttermilch, Zitronensaft und Abrieb unterrühren. Puderzucker in die Masse sieben und ebenfalls vermengen. Alles vorsichtig zur Sahne, Eiweiß Masse geben und gleichmäßig unterheben. In Sektgläser abfüllen und kaltstellen.

Abschließend mit Himbeeren Minze und Sahne garnieren.