

Safier Gämbschi

# Wild auf Gamsfleisch

Man muss Ideen die Chance geben, sich zu verwirklichen. Und Ideen sind es unzählige, welche auf dem Gasslihof erblühen, auch kulinarische. Eine Gaumen-freude ist das Kotelett vom Safier Gämbschi, aus heimischer Jagd.

## Kotelett vom Safier Gämbschi mit Steinpilzbutter überbacken

### Für 4 Personen

8 Gamskoteletts à ca. 80g

200g Butter

3 Eigelb

80g hausgemachtes Paniermehl aus Weissbrot

150g Steinpilze, klein gewürfelt

Salz und Pfeffer

30g Peterli, gehackt

Thymian

Ofen inklusiv eingefetteter Gratinform auf 180°C vorheizen. Butter schaumig rühren, Eigelb, Paniermehl und Steinpilzwürfeli darunter

rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen. Gamskoteletts mit Thymianzweigen in Butter kurz anbraten und in die heisse Gratinform legen.

Die kalte Steinpilz-Butter auf dem Fleisch verteilen und ca. 10 bis 15 Minuten überbacken.

Dazu passen Spätzli oder Bratkartoffeln mit Saisongemüse.

**Tipps:** Nicht immer ist Gamsfleisch erhältlich. Alternativ kann das Gericht auch mit Lammkoteletts zubereitet werden.

*Die Steinpilzbutter-Kruste passt perfekt zum Fleisch. Bild: Ursina Waldburger*



### Rezeptbäuerin Ursina Waldburger: «Und dann kam eines zum andern.»



Weit ab von der Zivilisation, im Herzen des Naturparks Beverin, werden die Pläne der Familie Waldburger ge-

schmiedet. Dort entwickeln sich stetig neue Projekte. Eines davon ist das Gasslihof-Beizli. Die guten Rückmeldungen und der Wunsch der Beizli-Besucher nach einer Übernachtungsmöglichkeit, legten den Grundstein für das nächste Projekt. Zwölf Gästebetten sollen in Zukunft ein Rundum-Erlebnis auf dem Hof gewährleisten. Ursina Waldburger ist es wichtig, dass ihr Angebot mit Produkten vom Hof oder der Region abgedeckt werden kann. Deshalb schmort sie für ihre Besucher gerne ein Kotelett vom Safier Gämbschi, welches

ihr Mann auf der Jagd erlegt hat. Nebst Direktverkauf, bietet der Gasslihof eine Schlitten- und Langlaufskivermietung an und organisiert im Sommer die Pop-up-Bühne mit. «Und so kam eines zum andern», meinte Ursina Waldburger schmunzelnd, «und ob all dem Schönen und Spannenden darf man die Familie und seine eigenen Bedürfnisse nicht vergessen». Sie freut sich schon jetzt auf eine ausgedehnte Skitour in der wilden Natur des Safientals. Weitere Informationen unter: [www.gasslihof.ch](http://www.gasslihof.ch)

**Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband Frauen-Netzwerk mit Zukunft**  
[www.landfrauen.ch](http://www.landfrauen.ch)

Möchten auch Sie ein Lieblingsrezept in der UFA-Revue vorstellen? Melden Sie sich bei Anne-Marie Trümpi, 058 433 6522, [anne-marie.truempi@ufarevue.ch](mailto:anne-marie.truempi@ufarevue.ch)