

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Mufflenschlegel in Burgunder-Zurzelsauce mit Palffyknödel & Preiselbeerschaum

Zutaten

(für 8–10 Personen)

1 Mufflenschlegel
Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren gehackt
Öl zum Braten
2 Zwiebeln
4 Karotten
3 Petersilwurzeln
2 Thymianzweige
1 Lorbeerblatt
Tomatenmark
Mehl zum Stauben
0,7 l Burgunder
1 l Wildfond
2 EL Sherry
1 EL Honig
Pfeffer aus der Mühle
Palffyknödel:
250 g altbackene Semmeln
150 ml Milch

100 ml Obers
½ Zwiebel fein gehackt
40 g Butter
4 Eier
15 ml Obers geschlagen
Salz, Pfeffer, Muskat
Preiselbeerschaum:
125 g Preiselbeeren
90 g Kristallzucker
200 ml Obers geschlagen

Zubereitung

Den Mufflenschlegel mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren einreiben. In einer Bratenpfanne etwas Öl erhitzen und den Schlegel von beiden Seiten scharf anbraten. Bei 220° C im Backrohr 30 Min. braten. Zwiebeln, Karotten und Petersilwurzeln waschen, schälen und in

grobe Stücke schneiden. Das Gemüse, Gewürze und Tomatenmark zum Schlegel geben und rösten lassen. Wenn das Gemüse gut gebräunt ist, mit Burgunder ablöschen, den Schlegel mit Alufolie abdecken und etwa 60 Min. fertiggaren. Falls nötig, mit etwas Wasser übergießen. Den Schlegel herausnehmen und warm stellen. Den Bratrückstand mit Mehl stauben und mit Wasser oder Wildfond auffüllen. Kräftig verkochen und fein mixen. Durch ein Haarsieb passieren und mit Sherry abschmecken. Den Schlegel mit Honig bestreichen und im heißen Backrohr einige Minuten glasieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Für die Palffyknödel Semmeln in Würfel schneiden, mit Milch und Obers vermischen. Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen. Die Eier in einer Schüssel verrühren und gemeinsam mit dem geschlagenen Obers unter die Semmelwürfel heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut durchkneten und 30 Min. rasten lassen. Zu kleinen Knödel formen. In kochendes Salzwasser einkochen und 12 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Die verlesenen Preiselbeeren waschen. Danach gemeinsam mit dem Kristallzucker in der Küchenmaschine mit dem Knetgabel bei kleinster Stufe rühren, bis sich der Zucker restlos aufgelöst hat. Das Preiselbeerkompott unter das geschlagene Obers ziehen.

Toni Mörwald

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0), Rest. „Schloß Grafenegg“, Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0), „Gourmet Service Catering“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34).

Mörwald im Ambassador, 1010 Wien, Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).

Internet: <http://www.moerwald.at>



Foto Florian Kloss