

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Gekochter Hirschschlögel mit Erdäpfelstrudel, Wurzelgemüse & cremigen Kohlsprossen

Zutaten (für 6 Personen)

2 kg Wurzelgemüse (Karotten, Zeller, Gelbe Rüben, Lauch)
Petersilstengel
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter
Pfefferkörner
2 kg Hirschschlögel

Erdäpfelstrudel:

1,5 kg Erdäpfel, gekocht
Öl, 2 Zwiebeln
Kümmel, Salz, Pfeffer
1 Blatt Strudelteig
1 Ei, versprudelt

30 Kohlsprossen

200 g Räucherspeck
1 Zwiebel
0,2 l Obers
Salz, Pfeffer, Knoblauch

Zubereitung

Das Wurzelgemüse waschen, schälen und beiseite stellen. In einem großen Topf Wasser mit den Wurzelgemüseschalen und den Gewürzen zum Kochen bringen und den Hirschschlögel einle-

gen. Kräftig aufwallen lassen, die Hitze soweit zurücknehmen, bis die Suppe nur noch köchelt, und den Hirschschlögel ca. 2 Stunden garen. Den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen.

Für die Erdäpfelfülle Erdäpfel in Scheiben schneiden und in Öl anrösten. Die Zwiebeln fein würfeln und mitrösten. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Die erkaltete Fülle auf dem Strudelteig verteilen und zu einem Strudel rollen. Mit Ei bestreichen und im Rohr bei 200 °C 15 Min. goldbraun backen.

Die Kohlsprossen waschen und die Blätter abzupfen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Speck und Zwiebel in feine Würfel schneiden, in Öl

andünsten, mit Obers aufgießen, die Kohlsprossenblätter einkochen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Das geschälte Wurzelgemüse in Stifte schneiden und in der fertigen Suppe bissfest dünsten. Den Hirschschlögel in Scheiben schneiden und mit dem Erdäpfelstrudel, den Kohlsprossen und dem Wurzelgemüse anrichten.

Der Tipp

Den Hirschschlögel mit lauwarmem Wasser gut abwaschen, bevor man ihn in die Suppe einlegt, da sie sonst trüb wird. Damit der Hirschschlögel weich wird, die Suppe nicht sofort salzen, sondern erst beim Weiterverarbeiten mit beliebiger Einlage.



Foto Florian Kloss

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);
Rest. „Fontana“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
„Gourmet Service Catering“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Internet: <http://www.moerwald.at>