

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Médallions vom Wildschweinelungenbraten auf Knödel, Pilz, Gröstl

Zutaten

(für 4 Personen)

360 g Wildschweinelungenbraten

Salz

Pfeffer

Wacholderbeeren

Öl

Wildfond

Butter

Gröstl:

1 kl. Zwiebel

150 g Morcheln

2 St. Junglauch

Öl

Butter

200 g Serviettenknödel

2 Eier

Salz

Pfeffer

Petersilie

Zubereitung

Den Lungenbraten portionieren. Mit Salz, Pfeffer und zerdrückten Wacholderbeeren würzen und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Im Backrohr bei 180° C ca. 3 Min. fertigbaren. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Bratrückstand mit Wildfond ablöschen, durch ein Sieb passieren, einkochen lassen und eventuell mit etwas Butter binden. Die Zwiebel in feine Würfel, die

Morcheln und den Junglauch in Ringe schneiden. In einer Pfanne Öl mit etwas Butter erhitzen und die Morcheln mit der Zwiebel und dem Junglauch leicht rösten. Knödel grob würfeln und mitrösten. Die Eier in einer Schüssel verrühren, über die Knödel leeren und leicht stocken lassen. Gröstl mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.



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), „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>