

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Edelgulasch vom Hirsch mit Nockerl

Zutaten

(für 6 Personen)

Edelgulasch:

**1,5 kg Hirschschlögel
(oder anderes Schalenwild)**
1,5 kg Zwiebel
50 g Paprikapulver
50 g Mehl
2 l Wildfond
5 Wacholderbeeren
Lorbeer, Rosmarin, Thymian
Öl

Nockerl:

500 g griffiges Mehl
4 Eier
¼ l Milch
Salz, Muskat

Zubereitung

Den Hirschschlögel in ca. 50 g große Würfel schneiden. In einem breiten Topf Öl erhitzen und Fleischwürfel rundum anbraten, bis die Poren geschlossen sind. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln in Streifen schneiden und im selben Topf langsam braten, bis sie weich sind und Farbe angenommen haben. Paprikapulver kurz mitschwitzen lassen, mit etwas Mehl stauben, mit Wildfond aufgießen, Gewürze begeben und ca. 20 Minuten kö-

cheln lassen. Die Sauce mixen und durch ein Sieb passieren. Das Fleisch in die fertige Sauce geben, weichkochen und dann abschmecken. Für die Nockerl alle Zutaten mit einem Kochlöffel schnell zu einem glatten Teig verrühren, die fertige Masse durch ein Nockerlsieb in kochendes Salzwasser streichen (oder von einem Brett schaben), einmal durchkochen, abseihen, in Butter schwenken und mit dem Gulasch anrichten.

Mörwald-Schüler Leonard Cernko

Koch des Jahres 2006

Den begehrten Titel „Koch des Jahres“ von Gault Millau erhielt kürzlich der 27-jährige Leonard Cernko verliehen. Das Jungtalent ist ein Schüler von Toni Mörwald und heute Chef de Cuisine im Restaurant „Mörwald Kloster Und“, ausgezeichnet mit drei Hauben von Gault Millau, einem Stern im international renommierten „Guide Michelin“ und vier Sternen im „A la Carte“-Führer. Leonard Cernko ist der bisher jüngste mit dem Titel „Koch des Jahres“ ausgezeichnete Preisträger.

Wir gratulieren Leonard Cernko, der gemeinsam mit seinem Chef Toni Mörwald das WEIDWERK-Kulinarium gestaltet, zu dieser Auszeichnung herzlich und wünschen uns, dass auf der Speisekarte seines Restaurants köstliches Wildbret aus Österreichs Revieren nie fehlen wird!



Foto Ulrike Köb