

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

# Filetspitzen vom Steinbock à la Stroganoff

## Zutaten (für 6 Personen)

**350 g Steinbockrücken  
Öl zum Braten**  
**1 Zwiebel, fein gehackt**  
**10–15 Champignons, fein  
blättrig geschnitten**  
**etwas Mehl**  
**1/16 l Rotwein**  
**¼ l Wildjus**  
**¼ l Obers**  
**Salz, Pfeffer**  
**2 EL gehackte Petersilie**  
**2 Essiggurkerl, in feine  
Streifen geschnitten**  
**100 g Schinken, in feine  
Streifen geschnitten**

### Nudelteig:

**800 g Weizengrieß**  
**4 ganze Eier**  
**2–3 Dotter**  
**2 EL Olivenöl**

## Zubereitung

Den Steinbockrücken in dünne Scheiben schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Das Fleisch und die Champignons zugeben und mitrösten, mit Mehl stauben, mit Rotwein ablöschen und mit Wildjus und Obers aufgießen, würzen und Petersilie zugeben. Etwas ein-

reduzieren lassen und nochmals abschmecken. Beim Anrichten mit Gurkerl- und Schinkenstreifen garnieren.

Für den Nudelteig alle Zutaten in der Küchenmaschine verkneten und mit dem Hörnchenaufsatz die Nudeln formen. Hörnchen in Salzwasser bissfest kochen, abseien und mit den Steinbock-Filetspitzen servieren.



## 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>

Foto Florian Klöss