

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Geröstete Hirschleber mit Erdäpfel-Majoran-Püree & gebackenen Zwiebel

## Zutaten (für 6 Personen)

**1 kg frische Leber vom Rotwild**  
**100 g Schmalz**  
**3 große Zwiebeln**  
**3 EL Mehl**  
**1/16 l Rotwein**  
**1 Spritzer Essig**  
**400 ml Rindsuppe**  
**Salz, Pfeffer**  
**Majoran**  
**Petersilie**

## Erdäpfel-Majoran-Püree:

**1 kg mehliges Erdäpfel**  
**120 g Butter**  
**200 ml Milch**  
**Salz, weißer Pfeffer**  
**Muskatnuss**  
**frischer Majoran**

## Zwiebelringe:

**2 große Zwiebeln**  
**100 g Mehl**  
**Salz, Pfeffer**  
**2 EL Paprika**  
**Öl zum Herausbacken**

## Zubereitung

Die Hirschleber gut waschen, zuputzen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte des Schmalzes in einer Pfanne erhitzen, die Hirschleber kurz beidseitig rösten und auf einen Teller geben. Die geschnittenen Zwiebeln in der ausgeputzten Pfanne mit dem restlichen Schmalz goldgelb anrösten, mit Mehl stauben und mit Rotwein und Essig ablöschen.

Mit Rindsuppe aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der ganze Ansatz aufkocht, die Leber dazugeben und mit frischem Majoran und Petersilie vollenden.

Die Erdäpfel säubern, schälen und klein schneiden. In reichlich Salzwasser ca. 25 bis 35 Min. kochen, bis sie gar sind. Die Erdäpfel noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken, Butter und Milch dazugeben, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuss und frischem Majoran abschmecken und kräftig durchrühren.

Für die Zwiebelringe Mehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermischen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und durch das Mehlgemisch ziehen. Danach fritrieren, bis sie knusprig sind.

Die Leber auf einen Teller schöpfen, das Erdäpfel-Majoran-Püree auf den Teller dressieren und mit den Zwiebelringen garnieren. Leber erst vor dem Anrichten salzen, damit sie nicht hart wird!



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>