

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Hirsch-Lungenbraten mit Zeller-Gnocchi!

## Zutaten

(für 4 Personen)

### Lungenbraten:

**300 g Lungenbraten vom Rotwild (oder Reh, Gams, Wildschwein) im Ganzen**

**Salz und Pfeffer aus der Mühle**

**Öl zum Braten**

**1 Zweig Rosmarin**

### Gnocchi:

**6-7 mittelgroße Erdäpfel**

**1-2 Eidotter**

**1-2 EL Stärkemehl**

**2 Zeller**

**(Stangensellerie)**

**Muskat**

**¼ l Obers**

**Salz**

**Pfeffer**

**Zitronensaft**

**etwas Obers zum**

**Unterheben**

## Zubereitung

Den Hirsch-Lungenbraten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und den Hirsch-Lungenbraten

zusammen mit dem Zweig Rosmarin an jeder Seite goldbraun anbraten.

Danach im Rohr bei 200 °C rosa fertig braten und an einem warmen Ort 15 Min. rasten lassen.

Die Erdäpfel waschen, kochen und schälen. Im warmen Zustand durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit dem Eidotter, Öl, Salz, Muskat sowie Stärkemehl zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig Gnocchi formen und kurz vor dem Anrichten in Salzwasser kochen.

Den Zeller in gleichmäßige Scheiben schneiden und in Obers weich kochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Die gekochten Gnocchi unter den Zeller mengen und kurz vor dem Anrichten geschlagenes Obers unterheben.

Die Gnocchi am Teller anrichten und den in etwa 3 cm starke Scheiben geschnittenen Hirsch-Lungenbraten daraufsetzen.



Foto Florian Kloss

## M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. Toni M.,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. im Kloster Und,  
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0;

Rest. Mörwald im Ambassador,  
1010 Wien, Kärntner Straße 22,  
Tel. 01/96 161-161.

Gourmet Service Catering,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)