

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET

Hirschpfeffer mit Griesknödel

Zutaten (für 6–8 Personen)

1,4 kg Hirschfleisch von Schulter, Hals oder Brust
40 g Öl
600 g Gemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie)
etwas Tomatenmark
1 Handvoll Mehl
¼ l Rotwein
etwas Wildfond
5 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
½ EL Senf
3 EL Preiselbeerkompott

Grießknödel:

½ l Milch

Salz, Pfeffer, Muskat
210 g Weizengrieß
150 g weiche Butter
2 Eier

Zubereitung

Das ausgelöste Hirschfleisch in ragoutgroße Stücke schneiden. In Öl wird das Fleisch scharf geröstet und dann aus der Pfanne genommen. Das geputzte Gemüse in Stücke schneiden, kurz anrösten und ebenfalls wieder herausgeben. Im Bratrückstand etwas Tomatenmark rösten und mit Mehl stauben. Das Fleisch wieder zugeben und mit

Rotwein aufgießen. Kurz einkochen lassen und mit Wasser oder Wildfond aufgießen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zufügen. Nach ca. 1 Stunde das Wurzelwerk zugeben und mitdünsten. Sobald das Fleisch weich ist, gemeinsam mit dem Gemüse herausnehmen. Die Soße würzen, mit Senf und Preiselbeeren abschmecken und über das Fleisch passieren.

Milch aufkochen, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß einstreuen. Grieß einrieseln lassen und wie einen Brandteig abrösten. Mit Hilfe einer Küchenmaschine die Butter unter die noch heiße Masse rühren. Anschließend die Eier nach und nach einrühren. Die fertige Masse für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Aus der kalten Masse Knödel formen und in etwas gesalzenem siedendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

Hirschpfeffer anrichten und mit Grießknödel servieren.

Toni Mörwald & Martin Weiler



Foto Herbert Lehmann

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>