

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

Hirsch-Lungenbraten mit Gnocchi!

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Hirschlungenbraten**
- 600 g Hirschlungenbraten**
- Salz**
- Pfeffer**
- Wacholder**
- 150 g Baumkuchen**
- 50 g Kalbsfarce**
- 4 St. Strudelteig**

- **Maroni-Dörrzwetschken-Gnocchi**

- 100 g Erdäpfel**
- 20 g Erdäpfelstärke**
- 100 g Maronipüree**
- 12 g Butter**
- 1 Eidotter**
- Salz**
- Pfeffer**
- 25 g Dörrzwetschken**

- **Wildnage**
- 250 ml klarer Wildfond**
- 250 ml Obers**
- 100 g Butter**
- Salz**

Die Zubereitung

Hirschlungenbraten: Den Hirschlungenbraten zuputzen und mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen. Den Strudelteig in 15×15 cm große Stücke schneiden und darauf den Baumkuchen dünn aufschneiden. Mit Farce bestreichen und den Hirschlungenbraten daraufsetzen. Einrollen und in Fett rundherum anbraten, bei 180 °C 5 Minuten garen und bei 80 °C 5 Minuten rasten lassen.

Maroni-Dörrzwetschken-Gnocchi: Die Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Danach ausdampfen lassen und mit dem Maronipüree vermischen. Erd-

äpfelstärke, Butter, Eidotter, Salz und Pfeffer dazugeben und zu einem Teig verkneten. Die Dörrzwetschken fein hacken, in kleine Kugeln formen und tiefkühlen. Sobald sie fest sind, die Gnocchi formen und mit den Dörrzwetschkenkugeln füllen. In Salzwasser kochen und anrichten.

Wildnage: Den Wildfond mit Obers aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter stückchenweise unterschlagen. Die Sauce durch ein feines Spitzsieb passieren, mit Salz abschmecken und gut aufschäumen.

Tipp: Mit glacierten Quitten und Wildsauce servieren.



M Ö R W A L D

Rest. Zur Traube,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

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

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

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

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

Internet: www.moerwald.at

Foto Mörwald