

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

## Lams in Burgunder geschmort

**Die Zutaten (4 Portionen)**

- Gamsfleisch
- 1 kg Gamsfleisch (Schlögel)**
- 2 l Burgunder (Rotwein)**
- 60 ml Rotweinessig**
- Lorbeerblatt**
- Pfefferkörner**
- Piment (Neugewürz)**
- Wacholderbeeren**
- Thymian**
- Rosmarin**
- 1 Knoblauchzehe**
- 2 große Karotten**
- 2 große Gelbe Rüben**
- 1 Sellerie**
- 80 g Waldhonig**
- 2 l Wildfond**
- 1 Stange Lauch**
- 4 Zwiebeln**
- 100 g Butter**
- Salz, Pfeffer**
- Orangenabrieb**
- Nockerl
- ½ l Milch**

- Salz**
- Muskat**
- 20 g Butter**
- 150 g Grieß**
- 1 EL Spinatpaste**
- 2 EL gehackte Kräuter**  
**(Petersilie, Schnittlauch,**  
**Liebstöckel)**
- 3 Eidotter**

**Die Zubereitung**

**Gamsfleisch:** Das Gamsfleisch mit dem Burgunder, dem Rotweinessig und den Gewürzen eine Woche lang im Kühlschrank einlegen. Fleisch entnehmen und gut abtropfen lassen. Den Marinadefond extra aufkochen lassen und die Eiweißstoffe abschöpfen.

Das Gamsfleisch langsam in Butter anbraten und danach herausnehmen. Jeweils eine Karotte, Gelbe Rübe und einen halben Sellerie grob würfeln. Anrösten, mit dem Honig glasieren und mit dem Marinadefond ablöschen. Einreduzieren lassen und danach mit dem Wildfond aufgießen. Aufkochen lassen, das angebratene Gamsfleisch hinzugeben und bei 140 °C im Ofen weich schmoren lassen. Das restliche Gemüse in feine Streifen schneiden. In der Butter schonend anziehen lassen und würzen. Den Fleischsaft einreduzieren lassen und mit Butterflocken binden.

**Nockerl:** Für die Nockerl die Milch aufkochen und würzen. Butter untergeben und den Grieß darin quellen lassen. Spinatpaste und Kräuter zugeben und nach und nach die Eidotter unterarbeiten. Zu Nockerln abstechen und im Salzwasser ziehen lassen. Mit Speck und gerösteten Nussbrotstücken anrichten.



Foto Mörwald

## 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](http://www.moerwald.at)