

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Gratinierter Wildschwein-Schinken

Die Zutaten (4 Portionen)

- Spinatknöderl
- 150 g Blattspinat
- 150 g Erdäpfel, gekocht
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Knoblauchzehe
- 70 g Weißbrotbrösel
- 100 g Bergkäse, gerieben
- Wildschweinschinken
- 200 g Wildschweinschinken
- etwas Butter
- 1 Zwiebel
- 1 EL Weißwein
- 50 ml Geflügelfond
- 2 Eidotter
- 200 g Butter
- Schwammerl
- 200 g gemischte Waldpilze oder Champignons
- Butter
- 1/8 l Weißer Burgunder
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Garnitur
- 100 g Blattspinat
- Walnussöl
- Marillenessig
- 50 ml Milchschaum, gesalzen

Die Zubereitung

Spinatknöderl: Für die Spinatknöderl die Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und ausdämpfen lassen, damit möglichst wenig Wasser in den Erdäpfeln bleibt. Erdäpfel zerdrücken und mit dem gekochten und passierten Spinat vermischen. Die Eier untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Knoblauchzehe hineinpressen. Die Weißbrotbrösel unterheben und für 2 Stunden rasten lassen. Zu Knöderln formen und in Salzwasser 10 Min. kochen.

Wildschweinschinken: Den Wildschweinschinken in Streifen schneiden und in Butter leicht anschwitzen. Zwiebel in Würfel schneiden, hinzugeben und glasig ziehen lassen. Ringförmig mittig auf einem Teller anrichten. Weiß-

wein und Geflügelfond mit den Eidottern über einem Wasserbad cremig aufschlagen, flüssige Butter unterziehen und abschmecken. Über den Schinken gleichmäßig verteilen und mit dem Brenner goldbraun abflämmen.

Schwammerl: Die Waldpilze oder Champignons putzen und schneiden. In Butter rasch anbraten, mit Weißem Burgunder ablöschen und gut durchschwenken. Die Petersilie fein hacken und unter die Schwammerl heben. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und auf den gratinierten Schinken legen.

Garnitur: Spinatblätter mit Marillenessig und Walnussöl marinieren und um den Schinken legen, gekochte Knödel dazusetzen und mit dem geriebenen Bergkäse anrichten. Zum Schluss den Milchschaum dekorativ auf die Spinatblätter geben.



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