

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

Edel-Ragout vom Frischling

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Frischling:**
600 g Frischlingsschulter
oder -schlögel
Salz, Öl zum Braten
200 g Wurzelgemüse,
in 3 cm große Würfel
geschnitten
¼ l Rotwein
¼ l Portwein
500 ml Wildfond, dunkel
Wacholder, Pfeffer, Lorbeer
Maizena
- **Kohlsprossen & Pilze:**
100 g Kohlsprossen
150 g Buchenpilze
Butter, Salz
- **Mohn-Germknödel:**
15 g Germ

- 100 g Milch
- 250 g Mehl
- 40 g Butter
- 10 g Zucker
- 1 Ei
- Salz
- Butter
- Fleur de Sel
- Mohn, gemahlen

Die Zubereitung

Frischling: Das geschnittene Frischlingsfleisch salzen, anbraten, anschließend das würfelig geschnittene Wurzelgemüse anbraten, mit Rot- und Portwein ablöschen, mit Wildfond aufgießen. Fleisch und Gewürze bei-

geben, etwa 2–3 Stunden leicht köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Das Ragout abseihen, die Soße mit Maizena leicht binden. Das Fleisch vom Gemüse trennen und zur fertigen Soße geben.

Kohlsprossen & Pilze: Kohlsprossen abzupfen, in Butter glasieren und salzen. Buchenpilze ebenfalls in etwas Butter anbraten und salzen.

Mohn-Germknödel: Germ in lauwarmer Milch auflösen, mit Mehl, flüssiger Butter, Zucker, Ei und Salz zu einem glatten Teig rühren und rasten lassen. Etwa 2 cm große Knödel formen, nochmals gehen lassen. In Salzwasser etwa 10 Min. kochen (oder im Dampfgarer dämpfen). In Butter, Fleur de Sel (spezielles Meersalz) und Mohn wenden.

Ragout mit Mohnknödel, Kohlsprossen und Pilzen anrichten. – Eventuell Tannenzapfen oder Ähnliches als Dekoration.



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

Mörwald Kochamt
Wien, ☎ 0 664/813 25 25.

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

Internet: www.moerwald.at