

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fischer Edelgulasch vom Hirsch

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Hirschgulasch**
- 1 kg Hirschschlögél**
- 100 g Schmalz**
- 1 kg Zwiebelwürfel**
- Mehl**
- 50 g Paprikapulver**
- 2 l Rotwein**
- 2 l Wildfond**
- Wacholderbeeren**
- Lorbeerblatt**
- Salz, Pfeffer**
- **Serviettenknödel**
- 250 g Semmelwürfel**
- 200 ml Milch**
- 60 g Butter**
- Salz**
- Pfeffer**
- Muskat**
- 4 Eier**
- Butter zum Anbraten**
- **Garnitur**
- 4 Wachteleier**
- 8 Dörrzwetschken**
- Speck**
- 4 Essiggurken**
- 4 Würstel**
- 16 Vogelbeeren**
- Petersilie**

Die Zubereitung

Hirschgulasch: Das Fleisch vom Knochen lösen und in Stücke schneiden. Das Schmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel langsam und lange farblos rösten. Danach mit Mehl stauben, Fleisch und Paprikapulver hinzugeben und mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit dem Wildfond aufgießen und die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer hinzugeben und weichkochen.

Serviettenknödel: Für die Serviettenknödel Milch und Butter aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, zu den Semmelwürfeln geben und einziehen lassen. Die Eier in

Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eigelb unter die Semmelwürfelmasse heben. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. In Klarsichtfolie wickeln und in Form walzen. Mit einer Alufolie stabilisieren und bei 92°C pochieren. Nach dem Auskühlen in Butter goldgelb braten.

Garnitur: Aus den Wachteleiern in einer heißen Pfanne Spiegeleier machen. Die Dörrzwetschken in Speck einwickeln und kurz anbraten. Die Essiggurken teilen und in Fächer schneiden. Die Würstel enthäuten, in Streifen schneiden und kurz anbraten. Die Vogelbeeren und die Petersilie dekorativ auf dem Teller platzieren.



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