

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Selchfleisch Knödel von der Gams

## Zutaten (für 6 Personen)

### Teig:

**500 g mehligte Erdäpfel**  
**150 g Topfen**  
**200 g griffiges Mehl**  
**200 g Stärke**  
**50 g flüssige Butter**  
**1 Ei**

### 2 Eidotter

**Salz, weißer Pfeffer**

### Fülle:

**600 g geselchter**  
**Gamsschlögel**

**2 große Zwiebeln**

**60 g Schmalz**

**Salz, Pfeffer**

**frische Petersilie**

**Thymian**

**Kohlrabi-Kraut:**

**4 Kohlrabi**

**1 Stück Weißkraut**

**5 Schalotten**

**100 g Butter**

### Honig

**¼ l Weißwein**

**200 ml Wasser**

**¼ l Weißweinessig**

**1 TL gemahlener Kümmel**

**1 TL gemahlener Koriander**

**1 TL Kümmel ganz**

**Zucker**

**Salz, Pfeffer**

**200 ml Grandjus**

## Zubereitung

Für den Teig die Erdäpfel schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Abseihen und im auf 100 °C vorgeheizten Ofen ca. 5 Min. ausdämpfen lassen. Die warmen Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken und mit den restlichen Zutaten zu einem kompakten Teig verkneten. Für die Fülle den geselchten Schlögel faschieren. Die Zwiebeln fein schneiden und im Schmalz

anrösten. Wenn sie gelb sind, die faschierete Masse hinzufügen, gut vermengen und mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Thymian verfeinern. Aus der ausgekühlten Masse kleine Kugeln formen und kurz einfrieren, dadurch lassen sie sich leichter weiterverarbeiten. Wenn die Kugeln hart sind, mit dem Erdäpfelteig dünn ummanteln.

Für das Kohlrabi-Kraut die Kohlrabi, das Kraut und die Schalotten in feinste Streifen schneiden. Butter mit Honig karamellisieren lassen, das Kraut und die Schalotten darin anschwitzen. Die Kohlrabi-streifen hinzufügen, kurz durchmischen und mit Weißwein ablöschen. Den Wein vollständig verdampfen lassen und mit Wasser aufgießen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und ca. 20 Min. köcheln lassen, bis das Kraut weich gedünstet ist.

Die Knödel in wallendem Salzwasser einkochen und dann zurückdrehen, sodass die Knödel ca. 5 bis 7 Min. nur mehr ziehen. Das Kraut auf einen Teller geben, die Selchfleisch-Knödel daraufsetzen, mit Grandjus nappieren.



Foto Florian Klöss

## M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,  
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0);  
Rest. „Schloß Grafenegg“,  
Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0);  
Rest. „Fontana“,  
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);  
Rest. im Kloster Und,  
Krems (Tel. 0 27 32/704 93);  
Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,  
Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).  
„Gourmet Service Catering“,  
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);  
Internet: <http://www.moerwald.at>