

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Butterschnitzel von der Leins

Zutaten

(für 4 Personen)

Butterschnitzel:

½ kg faschiertes Gamsfleisch

(oder anderes Wildbret)

2 Scheiben entrindetes

Toastbrot oder Brösel

1 Ei

80 g Schlagobers

Salz, Muskat

Petersilie, gehackt

Butterschmalz

¼ l brauner Kalbsfond

oder Suppe

Erdäpfelpüree:

1 kg mehliges Erdäpfel

Milch

80 g Butter

Muskatnuss, gerieben

1-2 Zwiebeln

1-2 EL Öl

1-2 EL Mehl

Salz

Zubereitung

Butterschnitzel: Das entrindete Toastbrot in Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit dem

faschierten Gamsfleisch, Ei, Schlagobers, Gewürzen und Petersilie vermischen. Aus der Masse ovale Laibchen formen (eventuell mit einer Palette ein Karo-Muster eindrücken). Die Laibchen in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz beidseitig braun braten – den Bratenrückstand mit braunem Kalbsfond oder Suppe ablöschen und die Butterschnitzel ca. 5 Min. in der Sauce ziehen lassen, bis sie gar sind. Danach die fertigen Butterschnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Erdäpfelpüree: 1 kg mehliges Erdäpfel schälen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser nicht zu weich kochen, das Wasser weggießen, die Erdäpfel durch ein Haarsieb treiben, Butter und so viel Milch zugeben, dass der Brei die nötige Geschmeidigkeit erhält, wenn nötig noch nachsalzen und mit geriebener Muskatnuss würzen. Unter Rühren einmal aufkochen und beim Anrichten mit zerlassener Butter überbrennen oder nach Geschmack mit braun gerösteten Zwiebeln garnieren.



Foto Mörwald

20 JAHRE TONI MÖRWALD

Der den WEIDWERK-Lesern bestens bekannte Haubenkoch und Gastronomie-Unternehmer Toni Mörwald feierte kürzlich sein 20-jähriges Firmenjubiläum mit einem – wie sollte es auch anders sein – großartigen kulinarischen Fest im Stammsitz Feuersbrunn.

Toni Mörwald stammt aus einer Feuersbrunner Wirts- und Winzerfamilie. Nach seiner Ausbildung in den Imperial-Hotels und im Restaurant Korso bei der Oper in Wien sowie diversen Auslandsaufenthalten zur Weiterbildung übernahm er 1989 das Gasthaus „Zur Traube“ in Feuersbrunn. Heute betreibt seine Unternehmensgruppe mehrere mit zahlreichen Sternen und Hauben ausgezeichnete Restaurants (siehe unten), das Mörwald-Catering und die Kochschule. Toni Mörwald wurde als jüngster Koch in Österreich mit einer Haube ausgezeichnet, ist Präsident der Gruppe Beste Österreichische Gastlichkeit (BÖG), Präsident der Österreich-Kampagne für Bocuse d'Or, dem größten Kochwettbewerb der Welt, und wurde in die Liste der Grandes Chefs de Cuisine Europe aufgenommen.

Heute gilt Toni Mörwald als Garant für kreative kulinarische Erlebnisse in höchst angenehmem Ambiente. Im breiten Spektrum seines kulinarischen Angebots fehlt nie hoch qualitatives Wildfleisch, das



Botschafter der Wildbretküche: Toni Mörwald mit Gattin Eva und den drei Töchtern

er stets direkt bei den Jägern der Region einkauft. Legendar sind die WEIDWERK-Aktion „Dinner for two“ und die stets ausgebuchten WEIDWERK-Wildbret-Kochkurse bei Toni Mörwald in Feuersbrunn.

Toni Mörwald ist Autor und Co-Autor zahlreicher kulinarischer Bücher, deren Gesamtauflage 300.000 weit überschreitet, darunter auch das Kochbuch „Wildküche“, das er 2008 zusammen mit Hans-Friedemann Zedka (WEIDWERK) verfasst hat. – Wir gratulieren!

Grandioses kulinarisches Fest: Toni Mörwald feierte mit 400 Freunden und 20 Spitzenköchen



Fotos Kristian Bissuti

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“, Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. Toni M., Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. im Kloster Und, Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0.

Rest. Schloss Grafenegg, Grafenegg, Tel. 0 27 35/26 16-0.

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

Internet: www.moerwald.at