

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Geschmorter Gamsbraten

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Gamsbraten**
- 1 kg Gamsschlägel**
- 300 g Wurzelgemüse**
- 3 Zwiebeln**
- 1 l Rotwein**
- 1 l Wildfond**
- Salz, Pfeffer**
- Nelke, Piment, Lorbeere**
- **Kohlsprossen**
- 400 g Kohlsprossen**
- Butter**
- 1 Schalotte**
- 40 g Speckwürfel**
- 100 ml Geflügelfond**
- Salz, Pfeffer**
- **Trüffelschaum**
- 2 Schalotten**
- 200 g Butter**
- 300 ml Portwein weiß**
- 500 ml Geflügelfond**
- 1 TL Trüffelöl**
- 20 g Trüffel weiß**
- 1 l Schlagobers**

- Salz**
- Cayenne-Pfeffer**
- **Garnitur**
- 8 Petersilblätter**
- Speck**

Die Zubereitung

Gamsbraten: Den Schlägel zuputzen und binden, rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen. Das Wurzelgemüse mit den Zwiebeln rösten, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Mit dem Wildfond aufgießen, den Schlägel zurücklegen, die Gewürze hinzufügen und abgedeckt bei 160 °C 2 Stunden im Ofen schmoren lassen.

Kohlsprossen: Die Kohlsprossen putzen, kurz blanchieren und dann in Butter mit Speck und der geschnittenen Schalotte anschwitzen. Danach mit Geflügelfond aufgießen, fertig garen und würzen.

Trüffelschaum: Schalotten in Butter anschwitzen, Portwein und Fond hinzufügen und einreduzieren lassen, Schlagobers zugeben und mit Trüffelöl, weißem Trüffel, Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Garnitur: Nach dem Anrichten die Petersilblätter auf das Fleisch geben und mit Speck bestreuen.

Serviettenknödel

Als Beilage passen, so wie bei vielen Wildgerichten, Serviettenknödel. Folgende Zutaten werden benötigt: 1 kg Semmelwürfel, 200 g Butter, 4 Eier, 300 ml Milch, 3 EL Topfen, Salz und Muskat. Für die Serviettenknödel die Milch mit der Butter aufkochen lassen und mit Salz und Muskat abschmecken. Danach zu den Semmelwürfeln geben, Eier und Topfen unterrühren und in Alufolie gewickelt im Wasserbad 30 Min. pochieren. Auskühlen lassen, in Form schneiden und später in Butter goldgelb braten.



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
- Internet: www.moerwald.at*
- Gourmet Service Catering,*
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.