

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Cordon bleu von der Gams

## Zutaten

(für 6 Personen)

**6 Gamsschnitzel**  
**Salz, Pfeffer**  
**6 Scheiben Gams- oder Hirschschinken**  
**6 Scheiben Bergkäse**  
**1 EL Ketchup**  
**1 EL gehackte Petersilie**

**zum Panieren:**  
**griffiges Mehl,**  
**3 Eier und 100 ml Obers,**  
**versprudelt**

**Schwarzbrotbrösel**  
**1 Zitrone**

**Salat:**  
**400 g gekochte geschälte Erdäpfel**  
**Essig, Öl**

**Salz, Pfeffer, Zucker**  
**2 fein gehackte Zwiebeln**  
**200 g Vogerlsalat**

## Zubereitung

Die Gamsschnitzel klopfen, würzen, mit Schinken und Käse füllen, mit Ketchup einstreichen, mit Petersilie bestreuen und in Mehl, Ei und Brösel panieren. In heißem Fett goldgelb backen.

Für den Erdäpfelsalat die Erdäpfel lauwarm in Scheiben schneiden, mit Essig und Öl marinieren, salzen, pfeffern, zuckern und mit den gehackten Zwiebeln vermengen.

Den Vogerlsalat durch eine Essig-Öl-Marinade ziehen und auf den Erdäpfelsalat setzen. Das Gams-Cordon-bleu mit Zitrone und Erdäpfel-Vogerlsalat servieren.



Foto Florian Kloss

## 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,  
Kämtner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).  
„Gourmet Service Catering“,  
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);  
Internet: <http://www.moerwald.at>