

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & CHRISTIAN DOMSCHITZ SERVIEREN WILDBRET

Gamsgulasch nach Zilderer-Ferdinand vom Hagenthale

Zutaten (für 4 Personen)

- ca. 500 g Gamsfleisch von der Nuß oder Schulter, ausgelöst**
- Salz, Pfeffer, Bratfett**
- ¼ l Rotwein**
- 3 dl Wildsoße (Jus)**
- 3 Wacholderbeeren**
- 2 EL Crème double**
- Kräuternockerln:**
- Mehl, Eier, Milch**
- feingehackte frische Kräuter (Thymian, Petersilie, Liebstöckel)**
- Salz, Muskatnuß**
- 8 Scheiben schön durchzogener Speck**

Zubereitung

Nur fett- und sehnenfreies Gamsfleisch verwenden, am besten von der Nuß oder Schulter. Dieses in kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in einer Pfanne in heißem Fett langsam anbraten. Mit Rotwein ablöschen, einige Minuten einköcheln, mit Wildsoße aufgießen, die Wacholderbeeren zugeben und bei ca. 90° C etwa 2 Stunden zugedeckt weichschmoren (darf nicht kochen). Weichgeschmortes Gamsgulasch mit 2 EL Crème double verfeinern.

Beilagen

In der Zwischenzeit für Kräuternockerln den aus den Zutaten gerührten Teig mit dem Messerrücken von einem befeuchteten Holzbrett in kochendes Salzwasser einschaben. Nockerln sofort mit einem Gitterlöffel aus dem Wasser heben, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. In einer Pfanne Speckscheiben knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In dieser Pfanne im Speckrückstand die Kräuternockerln erwärmen. Auf einem vorgewärmten Teller das Gamsgulasch mit Kräuternockerln und Speckscheiben anrichten.

*Toni Mörwald
& Christian Domschitz*

Weinempfehlung

1999 Blauer Portugieser Am Berg, Weinbau Familie Mörwald, Feuersbrunn (0,75 l S 56,- / € 4,07 ab Hof).



Foto Herbert Lehmann

Gamsgulasch mit Kräuternockerln

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), „Gourmet Service Catering“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34).

Mörwald im Ambassador, 1010 Wien, Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).

Internet: <http://www.moerwald.at>