

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Gamsrücken mit Feint & Zitronenthymian auf roten Rüben · Gnocchi

Zutaten (für 6 Personen)

360 g Gamsrücken
Salz
Pfeffer
Öl
Zitronenthymian
Wildfond
Butter

Gnocchi:
4-5 mittelgroße Erdäpfel
1-2 Eidotter
Öl
Salz
Muskat

1-2 EL Stärkemehl
Butter
2 Rote Rüben
Salz
Pfeffer
Kümmel
Maizena
Butter

Zubereitung

Den Gamsrücken portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten und Thymian beigeben. Im Backrohr bei 180° C ca. 5 Minuten fertiggaren. Aus der

Pfanne nehmen und warmstellen. Den Bratrückstand mit Wildfond ablöschen, durch ein Sieb passieren, einkochen lassen und eventuell mit etwas Butter binden.

Für die Gnocchi die Erdäpfel waschen, kochen und schälen. Noch warm durch eine Erdäpfelpresse pressen und mit Eidotter, Öl, Salz, Muskat und Stärkemehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu Gnocchi formen. In Salzwasser kurz vor dem Anrichten kochen. Die gekochten Gnocchi in einer Pfanne mit brauner Butter schwenken.

Die Roten Rüben mit Kümmel in Salzwasser kochen und schälen. Eine halbe Rübe grob schneiden, mit etwas Wasser fein mixen und durch ein Haarsieb laufen lassen. Den gewonnenen Saft abschmecken und mit etwas Maizena leicht binden. Die restlichen Rüben in 2 mm dicke Scheiben schneiden und in den Saft geben. Einmal aufkochen und mit etwas kalter Butter montieren.



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);
„Gourmet Service Catering“,
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).
Internet: <http://www.moerwald.at>