

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Gamskoteletts

Zutaten

(für 4 Personen)

600–800 g Gamsrücken

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Thymian

Rosmarin

¼ l Wildfond

Burgunder-Schalotten:

8 kleine Schalotten

Honig

1 Flasche Burgunder

3 EL Preiselbeeren

Pochierte Birne:

2 reife Williamsbirnen

100 ml Weißwein

etwas Salz

Zubereitung

Den Gamsrücken portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl von beiden Seiten scharf anbraten und Thymian begeben. Im Backrohr bei 180 °C etwa 5 Minuten fertig garen. Aus der Pfanne nehmen und bei 70 °C warm stellen.

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

Vor dem Anrichten in einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und den Gamsrücken mit Thymian und Rosmarin noch einmal leicht beidseitig anbraten. Die Schalotten schälen und in



Die exklusive Hotel-Vereinigung Relais & Chateaux lud vier österreichische Spitzenköche zu einem Gastkochen nach New York. Mario Bachhofer (Schloss Dürnstein), Walter Eselböck (Taubenkobel), Toni Mörwald (Ambassador, Zur Traube, Kloster Und, WEIDWERK) und Heinz Hanner (Rest. Hanner) – im Bild v. l. n. r. – kochten mit vollem Erfolg für eine prominente und verwöhnte New Yorker Feinschmeckerrunde: Marillen-Blätterteig-Tarte mit Entenleber & Salz-Caramel-Mandeln, Forelle auf Apfelkren, Komposition aus Wild mit Paprika, flaumigen Kaiserschmarrn mit Traubenkompott und Nougateis.

Spalten schneiden, in Honig karamellisieren und mit reichlich Burgunder ablöschen und weich kochen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken.

Die Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In einem Topf mit Wein kurz pochieren. Sie sollten auf jeden Fall bissfest sein.

Die Burgunder-Schalotten als Beilage servieren, die pochierten Birnen beigegeben.

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. Mörwald im Ambassador,
1010 Wien, Kärntner Straße 22,
Tel. 01/96 161-161.

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

Internet: www.moerwald.at

Foto Ulrike Köb

