

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildschweinschinken mit Sellerie-Gnocchi

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Wildschweinschinken**
je nach Größe 16 Scheiben
Wildschweinschinken

- **Sellerie**
200 g Sellerie
1/8 l Obers
Salz
Pfeffer
Muskat
Zitronensaft

- **Gnocchi**
6-7 mittelgroße Erdäpfel
1-2 Eidotter
Salz
Muskat
1-2 EL Stärkemehl
Obers

- **Petersilschaum**
150 g Petersilie
1/8 l Mineralwasser
Salz
Pfeffer

Muskat
10 g Mehlbutter (Weizenmehl und Butter zu gleichen Teilen vermengen)

- **Garnitur**
Fenchelblüten

Die Zubereitung

Sellerie: Sellerie würfeln und in Obers weich kochen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Gnocchi: Erdäpfel waschen, kochen und schälen. Im warmen Zustand durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit Eidotter, Salz, Muskat und Stärkemehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu Gnocchi formen. In

Salzwasser kurz vor dem Anrichten kochen. Die gekochten Gnocchi unter den Sellerie mengen und vor dem Anrichten geschlagenes Obers unterheben.

Petersilschaum: Für den Schaum Petersilie mit dem Mineralwasser fein mixen und durch ein Haarsieb passieren. Die gewonnene Flüssigkeit aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, danach mit der Mehlbutter leicht binden.

Garnitur: Gnocchi und Wildschweinschinken auf den Tellern anrichten. Den Petersilschaum mit dem Stabmixer aufschäumen und über den Wildschweinschinken und die Gnocchi geben. Mit Fenchelblüten verzieren.



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. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Mörwald Kochamt,
Wien, ☎ 0 664/813 25 25

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

Internet: www.moerwald.at