

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

## Gamsschlögel in der Salzkruste

### Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Gamsschlögel**
- 850 g Gamsschlögel, ausgelöst**
- Pfeffer**
- Öl zum Braten**
- 1 Zweig Rosmarin**
- 1 Zweig Thymian**
- 2 Knoblauchzehen**
- **Salzkruste**
- 2 kg grobes Meersalz**
- 2 Eiweiß**
- 130 ml Wasser**
- **Cassoulet**
- 300 g Coco-Bohnen**
- 2 Zwiebeln**
- 100 g Bauchspeck**
- Olivener Öl zum Braten**
- 1 EL Paradeismark**
- 2 EL Paprikapulver**

**300 ml Gemüsefond**

**Salz, Pfeffer**

**100 g Saubohnen**

**100 g Kenia-Bohnen**

**50 g Butter**

### Die Zubereitung

**Salzkruste:** Meersalz, Eiweiß und Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis sich eine schöne schaumige Masse ergibt.

**Gamsschlögel:** Den Gamsschlögel mit Pfeffer würzen und von allen Seiten gut in Öl gut anbraten. In einer Kupferpfanne oder einem feuerfesten Geschirr  $\frac{1}{3}$  der Salzmasse gleichmäßig verstreichen. Den Gamsschlögel einsetzen, mit Rosmarin, Thymian und den geschnittenen Knoblauchzehen bedecken und ein Stück Backpapier darauflegen. Dann den Schlögel

mit der restlichen Salzmasse bedecken und bei 180°C für etwa 2,5 Stunden in das Backrohr stellen (Heißluft). Wenn der Braten fertig ist, aus dem Ofen nehmen und für etwa eine Stunde rasten lassen. Danach die Kruste aufbrechen, das Fleisch herausnehmen und aufschneiden.

**Cassoulet:** Die Coco-Bohnen für etwa 5 Stunden in Wasser einweichen und danach abseihen. Zwiebeln und Bauchspeck fein schneiden und in Olivenöl leicht glasig anschwitzen. Die Bohnen dazugeben und mit Paradeismark sowie Paprikapulver gut verrühren. Mit Gemüsefond aufgießen und weich einkochen lassen. Zum Schluss gut mit Salz und Pfeffer würzen. Die Saubohnen und die Kenia-Bohnen mit der Butter im eigenen Saft gut einkochen, würzen und dekorativ in einer Beilagenschüssel anrichten.

**Garnitur:** Nach Belieben mit Erdäpfel-Kümmel-Chips und frischem Thymian servieren.



Foto Toni 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](http://www.moerwald.at)