

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildgans-Tascherl mit Majoranbutter

Die Zutaten

(4 Portionen)

● **Nudelteig**

200 g Mehl glatt

2 Eier

Salz

● **Fülle**

3 Schalotten

200 g Wildgansbraten

(oder Wildente etc.)

100 g Gemüswürfel

(Karotten, Zeller,

Gelbe Rüben, Lauch ...)

Salz, Pfeffer

Thymian

2 Eier

● **Majoranbutter**

¼ l Weißwein

2 Schalotten, fein gehackt

Salz, Pfeffer

brauner Geflügelfond

2 EL Majoran, frisch gehackt

etwas Geflügelfond oder

Suppe

100 g Butter

Die Zubereitung

Nudelteig: Für den Nudelteig Mehl, Eier und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 2 Stunden rasten lassen.

Fülle: Für die Fülle die Schalotten würfeln und in Butter anschwit-

zen. Den Wildgansbraten würfelig schneiden und mit den blan-
chierten Gemüswürfeln zu den
Schalotten geben, kurz mitrösten
und mit Salz, Pfeffer und Thy-
mian abschmecken. Die Masse
etwas auskühlen lassen und die
Eier einarbeiten.

Majoranbutter: Für die Majoran-
butter den Weißwein mit den
Schalotten fast bis zur Gänze ein-
reduzieren, würzen und mit et-
was Geflügelfond aufgießen. Ge-
zupften Majoran begeben und
mit eiskalter Butter aufmontieren.

Tascherl: Den Nudelteig dünn
ausrollen, eine Hälfte mit Ei be-
streichen und die Fülle darauf
platzieren. Die zweite Teighälfte
darüberlegen, etwas andrücken
und die Tascherl in beliebiger
Größe ausstechen. Die Tascherl
in Salzwasser etwa 4 Minuten
lang leicht kochend garen. In der
Majoranbutter schwenken und
servieren.



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