

M Ö R W A L D D

Hermitäten



RELAIS &
CHATEAUX



2023 Riesling
Ried Hochäcker
Weingut Nigl

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Am Gaumen kraftvoll und präzise mit lebendiger Säure und feiner Steinobstfrucht. Rauchige Mineralität und Anklänge von Feuerstein und Schiefer verleihen Tiefe und Struktur. Sehr klarer Stil mit langem, mineralischem Abgang.

CHARAKTER

mineralisch
kraftvoll
präzise
fruchtig
tiefgründig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Skrei in Zitronen-Pfeffer-Butter
mit jungem Blattspinat

DATEN

Alkohol 13.5 % vol

Skrei in Zitronen-Pfeffer-Butter mit jungem Blattspinat



Für 2 Personen

ZITRONEN-PFEFFER-BUTTER

100 g Butter, in Würfel geschnitten,
tiefgefroren
1 kleine Zwiebel, in feine Würfel
geschnitten
1 TL Pfeffermischung, geschrotet
Schuss Grüner Veltliner
150 ml Fischfond
Saft und Filets von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer

SKREI

2 Skreifilets à 150 g
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl

BLATTSPINAT

2 EL Butter
1 kleine Zwiebel, in kleine Würfel
geschnitten
1 Knoblauchzehe, gehackt
400 g junger Blattspinat
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

1 Butterwürfel in einem Topf erhitzen, Zwiebel mit der Pfeffermischung darin glasig dünsten. Mit Veltliner und Fischfond ablöschen, auf die Hälfte reduzieren lassen. Durch ein feines Sieb gießen.

Nochmals aufkochen und die eiskalten Butterwürfel nacheinander mit einem Schneebesen einrühren. Nicht mehr kochen lassen. Zitronensaft und -filets einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl beidseitig anbraten und bei mittlerer Hitze glasig fertig braten.

Für den Blattspinat die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, Blattspinat zugeben, durchschwenken und zusammenfallen lassen. Würzen.



2023 Roter Veltliner
Ried Steinmeisel
Weingut Stefan Bauer

WEINBESCHREIBUNG

Kräftiges Gelb im Glas. Am Gaumen vollmundig und strukturiert mit reifer Frucht und feiner Würze. Die steinigen Böden verleihen dem Wein eine markante Mineralität, während der Ausbau im Stahl und großen Holzfass für Balance und Tiefe sorgt. Harmonischer, langer Abgang.

CHARAKTER

vollmundig
mineralisch
würzig
strukturiert
harmonisch
langanhaltend

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Frenchtoast mit Banane

DATEN

Alkohol 13.5 % vol

Frenchtoast mit Banane



Für 2 Personen

- 2 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- Prise Salz
- 150 ml Milch
- 4 Toastbrotsscheiben
- 1 EL Butter
- 1 Banane, in Scheiben
geschnitten
- Zimt zum Bestreuen
- geröstete Haselnüsse,
gehackt, zum Bestreuen
- 1 EL Ahornsirup

Eier, Zucker, Zimt, Salz und Milch gut verschlagen. Aus den Toastscheiben die Mitte ausschneiden, sodass jeweils ein ca. 1 cm breiter Rahmen bleibt.

In einer beschichteten Pfanne Butter bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Toastrahmen in die Pfanne setzen, mit Bananenscheiben auslegen und mit Ei-Milch-Mischung ausfüllen. Die ausgeschnittenen Brotstücke daraufsetzen und vorsichtig mit der Milchmischung beträufeln.

Toasts beidseitig goldbraun backen und dabei immer wieder mit der Milchmischung beträufeln. Mit Zimt und gerösteten Haselnüssen bestreuen und mit Ahornsirup beträufeln.



2022 Riesling
Ried Steinmassl 1 ÖTW
Weingut Bründlmayer

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Am Gaumen elegant und präzise mit reifem Weingartenpfirsich und frischen Zitrusnoten. Feine steinig-mineralische Nuancen und eine lebendige, gut balancierte Säure verleihen dem Wein Spannung und Tiefe. Zarte Würze und ein langer, harmonischer Abgang runden das Gesamtbild ab.

CHARAKTER

elegant
mineralisch
fruchtig
präzise
würzig
langanhaltend

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Zanderschnitte auf Rahmwirsing mit roter
Butter

DATEN

Alkohol 12.5 % vol

Zanderschnitte auf Rahmwirsing mit roter Butter



Für 2 Personen

RAHMWIRSING

200 g Wirsing Kohl, in feine
Streifen geschnitten

Salz

1 EL Butter

1 Knoblauchzehe, gehackt

Weißwein

zum Ablöschen

250 ml Obers

Pfeffer

ROTE BUTTER

500 ml kräftiger Rotwein (sehr
tanninhaltig)

2 kleine Zwiebeln, sehr fein
gehackt

80 g kalte Butterwürfel

Salz, Pfeffer

Saft von ½ Limette

2 EL geschlagenes Obers

ZANDERSCHNITTEN

2 Zanderfilets à ca. 150 g

Salz, Pfeffer

Saft von 1 Zitrone

etwas Mehl

2 EL Olivenöl

1 EL Butter zum Braten

Für den Rahmwirsing die Wirsingstreifen kurz in reichlich Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Butter in einem Topf erhitzen, Wirsing und Knoblauch kurz anrösten, mit Weißwein ablöschen. Obers zugießen und cremig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die rote Butter Rotwein mit Zwiebeln aufkochen und sehr stark einreduzieren, sodass nur noch wenige Millimeter Flüssigkeit im Topf sind. Kalte Butterwürfel unter ständigen Schwenken einarbeiten (montieren), nicht mehr kochen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Vor dem Anrichten geschlagenes Obers unterziehen,

Die Zanderfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, beidseitig im Mehl wenden und in heißem Olivenöl mit Butter 3-4 Minuten außen goldbraun und innen glasig braten.



2021 Grüner Veltliner
Ried Scheiben 1 ÖTW
Weingut Waldschütz

WEINBESCHREIBUNG

Kräftiges Goldgelb im Glas. Am Gaumen kraftvoll und vollmundig mit reifer Frucht von Apfel, Birne und Quitte. Rauchige, würzige und mineralische Nuancen verleihen Tiefe und Struktur. Trotz seiner Dichte bleibt der Wein harmonisch und ausgewogen, mit langem, eindrucksvollem Abgang.

CHARAKTER

kraftvoll
würzig
mineralisch
vollmundig
komplex
langanhaltend

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Geschmorter Lammschlögel
mit Erdäpfel-Bärlauch-Roulade

DATEN

Alkohol 14.5 % vol

Geschmorter Lammschlögel mit Erdäpfel-Bärlauch-Roulade



1 Lammschlögel
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl
2 Zwiebeln, in Würfel geschnitten
5 Knoblauchzehen, gehackt
1 Chilischote
1 Bund Wurzelwerk, grob geschnitten
1 EL Paradeismark
300 ml Rotwein
500 g Gemüsesuppe
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian

ERDÄPFEL-BÄRLAUCH-ROULADE

100 g Butter, plus Butter zum Braten
5 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
350 g mehliges Erdäpfel, gekocht,
geschält, gepresst
120 g griffiges Mehl
5 Eiweiß
250 ml Obers

FÜLLE

50 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
400 g Bärlauchbutter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 ml Gemüsesuppe

Den Lammschlögel mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl in einem Schmortopf rundum anbraten. Aus dem Topf nehmen und im Topf Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Wurzelwerk hellbraun rösten. Paradeismark kurz mitrösten, mit Rotwein und Gemüsesuppe ablöschen, Gewürze und Kräuter begeben. Aufkochen lassen, Lammschlögel in den kochenden Sud zurücklegen. Bei 200°C Umluft zugedeckt für ca. 1 Stunde im vorgeheizten Rohr schmoren. Den Schlögel immer wieder mit dem Sud übergießen. Deckel entfernen und denn Schlögel 1 weitere Stunde braten, um ihm die nötige Farbe zu verleihen. Fertigen Schlögel herausnehmen, Topf auf den Herd stellen, Saft abschmecken und durch ein feines Sieb seihen.

Für das Erdäpfelbiskuit Butter wachweich erwärmen, mit Eigelb schaumig schlagen, salzen, pfeffern, mit Muskatnuss würzen. Ober gepresste Erdäpfel und das Mehl einrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Masse auf ein mit Backpulver ausgelegtes Blech 1 cm hoch aufstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Umluft 10 Minuten goldbraun backen.

Für die Fülle Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, Bärlauchblätter mitschwenken, würzen und mit Suppe ablöschen. Flüssigkeit einreduzieren. Die Fülle auf das noch warme Erdäpfelbiskuit verteilen und die Roulade einrollen.

In Klarsichtfolie einrollen, damit die Roulade die Form behält. Ausgekühlt in Scheiben schneiden und in Butter beidseitig goldbraun braten.



2021 Grüner Veltliner Stein Weingut Förthof

WEINBESCHREIBUNG

Zitronengelb im Glas. Am Gaumen frisch und saftig mit feiner Würze und Noten von Limette und Stachelbeere. Zarte pfeffrige und kräutrige Nuancen verleihen dem Wein zusätzliche Frische und Tiefe. Harmonisch gebaut mit lebendiger Säure und animierendem, mineralischem Abgang.

CHARAKTER

frisch
würzig
mineralisch
fruchtig
lebendig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Lammkrone mit Ratatouille
und Erdäpfelgratin

DATEN

Alkohol 13.0 % vol

Lammkrone mit Ratatouille und Erdäpfelgratin



Für 2 Personen

GRATIN

370 g Erdäpfel
10 g Butter
2 große Knoblauchzehen, gehackt
Salz, weißer Pfeffer
Muskatnuss
250 ml Obers

LAMMKRONE

400 g Lammrücken mit Knochen
Salz, Pfeffer
½ EL Butter
1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Rosmarin, Thymian

RATATOUILLE

½ Melanzani
½ Zucchini
2 kleine Paradeiser
½ gelber Paprika
½ roter Paprika
½ grüner Paprika
½ Gemüsezwiebel
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe, gehackt
½ EL Paradeismark
Petersilie und evtl. weitere Kräuter nach
Geschmack
etwas Suppe
Salz, Pfeffer

Für das Gratin die Erdäpfel schälen, halbieren und in feine Scheiben einschneiden. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Knoblauch hineinpressen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Erdäpfelhälften hineinsetzen, mit Obers übergießen. Ca. 1 Stunde bei 160°C Umluft im vorgeheizten Rohr backen.

Die Lammkrone mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl erhitzen und das Fleisch darin rundum scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und bei 120°C Umluft im vorgeheizten Rohr ca. 15 Minuten rasten lassen.

Rohr nehmen und an einem warmen Ort 10 -15 Minuten rasten lassen. Rohr nehmen und an einem warmen Ort 10 -15 Minuten rasten lassen. Danach in einer Pfanne mit Butter, Knoblauch und Kräutern kurz nachbraten.

Für das Ratatouille das Gemüse in eine beliebige Form schneiden. Butter zergehen lassen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Das restliche Gemüse dazugeben. Paradeismark kurz mitrösten und mit Suppe aufgießen, auf die gewünschte Bissfestigkeit fertig garen. Mit Kräutern verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen.

M Ö R W A L D

Exklusive Nachrichten, Insights und kulinarische
Inspirationen:

Jetzt Teil des MÖRWALD WhatsApp-Kanals werden.

JETZT FOLGEN

