

M Ö R W A L D

Hermitäten



RELAIS &
CHATEAUX

M Ö R W A L D

TO (CH, WR, SB) 2022

Weingut Velich

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün im Glas. In der Nase exotische Fruchtaromen, Zitrusnoten und feine Kräuterwürze. Am Gaumen saftig und elegant mit lebendiger Frische, mineralischen Akzenten und einer harmonischen Struktur. Der Abgang zeigt sich würzig, salzig und anhaltend.

CHARAKTER

frisch
saftig
mineralisch
exotisch
würzig
salzig
elegant
harmonisch

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

In Gemüse geschmorte
Calamari

DATEN

Alkohol 12.5 % Vol.



In Gemüse geschmorte Calamari



Für 2 Personen

300 g küchenfertige Calamari ohne Haut, Augen, Kauwerkzeuge und Fischbein

170 g Paradeiser

250 g Babyspinat

75 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe, gehackt

½ Zwiebel, würfelig geschnitten

½ Karotte, würfelig geschnitten

½ Selleriestange, in Scheiben geschnitten

½ getrocknete Chilischote, gehackt

50 ml Weißwein

½ EL Petersilie, gehackt

Salz

Pfeffer

in Olivenöl gebratene Kirschparadeiser zum Garnieren

Calamari waschen, trocken tupfen und in feine Streifen oder Ringe schneiden.

Paradeiser vom Strunk befreien, auf der Unterseite einritzen, blanchieren, schälen und pürieren. Spinat waschen und topfnass in einer Pfanne kurz andünsten. Ausdrücken und grob hacken.

In einer großen Pfanne Knoblauch, Zwiebel, Karotte, Sellerie und Chilischote in Öl anbraten. Calamari untermischen, gut durchrühren, mit Weißwein aufgießen und auf mittlerer Hitze einköcheln lassen. Wenn der Wein verkocht ist, Paradeiser zugeben und 8-10 Minuten auf kleiner Flamme mitköcheln lassen. Spinat zugeben, gut durchmischen und max. 1 Minute mitköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie und Kirschparadeisern garnieren und servieren.

M Ö R W A L D

Grüner Veltliner

Ried Schlossberg 1 ÖTW 2022

Weingut Josef Fritz

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün mit silberfarbenen Reflexen. In der Nase feine Kräuterwürze, weiße Apfelfrucht und ein Hauch von Melisse. Am Gaumen saftig und straff mit präziser Mineralität, gut eingebundener Säure und gelbem Kernobst im Nachhall. Harmonisch, elegant und mit feiner Extraktsüße im Abgang.

CHARAKTER

saftig

mineralisch

würzig

fruchtig

straff

elegant

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Forelle im Wildkräuterbad mit

Eierschwammerl-Mangold-

Gröstl

DATEN

Alkohol 13.0 % Vol.



M Ö R W A L D

Forelle im Wildkräuterbad mit Eierschwammerl-Mangold-Gröstl



Für 2 Personen

4 Seeforellenfilets à 100 g

WILDKRÄUTERBAD

250 ml Traubenkernöl

grobes Salz

gemischte Wildkräuter

wie Thymian, Kerbel, Kamille, Brennnessel,
Lavendel, Salbei, Rosmarin, Basilikum,
Malvenblüten

EIERSCHWAMMERL- MANGOLD- GRÖSTL

1 EL Butter

150 g Eierschwammerl, geputzt, größere
Pilze geschnitten

Handvoll Mangold, grob geschnitten

Salz, Pfeffer

Für das Wildkräuterbad das Öl mit Salz und Kräutern bei 100°C im vorgeheizten Rohr warm stellen. Die Fischfilets eingelegen und 6-7 Minuten (je nach Filetstärke) ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Eierschwammerl und Zwiebel darin gut und kräftig durchrösten.

Mangold dazugeben und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

M Ö R W A L D

Weißburgunder

Alte Reben 2023

Weingut Ebner-Ebenauer

WEINBESCHREIBUNG

Helles Grüngelb im Glas. In der Nase reife Birne, gelbe Tropenfrüchte, florale Noten und ein Hauch Haselnuss. Am Gaumen saftig und vollmundig mit feiner Mineralität, frischer Säurestruktur sowie Anklängen von Honigmelone und Marille. Der Abgang zeigt sich elegant, harmonisch und von Zitrus- und Birnennoten geprägt.

CHARAKTER

saftig

fruchtig

mineralisch

vollmundig

elegant

cremig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Grüne Sesambohnen mit Wildschweinkotelett
und Grießpalatschinken

DATEN

Alkohol 13.0 % Vol.



M Ö R W A L D

Grüne Sesambohnen mit Wildschweinkotelett und Grießpalatschinken



Für 4 Personen

SESAMBOHNEN

600 g Fisolen
Salz
2 EL Sesam, geröstet
2 Jungzwiebeln, in Ringe geschnitten
1 kleine Chilischote, entkernt, in Ringe geschnitten
Saft und Schale von ½ Zitrone
Pfeffer

PALATSCHINKEN

75 g Mehl
125 ml Milch
Prise Salz
2 Eier
Butter zum Ausbacken
Olivenöl zum Braten

GRIESSFÜLLE

125 ml Milch
50 g Weizengrieß
Salz
weißer Pfeffer
1 EL Parmesan, gerieben
20 g Butter
1 Eigelb

WILDSCHWEINKOTELETT

750 g Wildschweintrücker mit Knochen
Salz, Pfeffer
2 EL Öl
5 Wacholderbeeren, zerdrückt
2 cl Gin
200 ml Wildfond
2 EL kalte Butter

Kirschtomaten gebraten, für die Garnitur

Für die Sesambohnen die Fisolen putzen, Enden abschneiden. Fisolen in Salzwasser 10 Minuten kochen, abseihen. Sesam in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Jungzwiebeln und Chili ca. 5 Minuten weichdünsten. Zitronensaft und Zitronenschale sowie die Fisolen zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten mitrösten. Mit Sesam bestreuen.

Für die Palatschinken Mehl mit Milch und Salz gut verrühren, Eier verquirlen und rasch in die Milch-Mehl-Mischung einrühren. Teig 10 Minuten rasten lassen. Butter in einer Crêpepfanne erhitzen und nach und nach dünne Palatschinken ausbacken. Für die Grießfülle Milch aufkochen, Grieß langsam einrieseln lassen und einrühren, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren dickcremig einkochen.

Salz, weißen Pfeffer, Parmesan, Butter und Eigelb einrühren. Palatschinken mit Fülle bestreichen, einrollen und jeweils in 4 Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Palatschinkenstücke auf den Schnittflächen braten. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C Heißluft 5 Minuten knusprig fertig backen.

Asu dem Wildschweintrücker Koteletts schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl mit den Wacholderbeeren schwarz anbraten. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C Heißluft ca. 3 Minuten fertig garen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratenrückstand in Gin ablöschen, vollständig einkochen lassen und mit Wildfond aufgießen. Durch ein Sieb passieren, reduzieren lassen und mit kalten Butterstücken durch Schwenken montieren. Beim Anrichten die Koteletts mit der Sauce nappieren.

M Ö R W A L D

Grauburgunder Kapfensteiner Ried Schlosskogel 2021 Weingut Winkler-Hermaden

WEINBESCHREIBUNG

Helles Grüngelb mit Silberreflexen. In der Nase feine Birnenfrucht, zarte Kräuterwürze, etwas Blütenhonig sowie ein Hauch von Mango und dezentem Holzeinsatz. Am Gaumen saftig und stoffig mit frischer Säure, mineralisch-zitronischen Noten und feiner Würze vom vulkanischen Tuffboden. Kraftvoll und elegant zugleich, mit langem, harmonischem Abgang.

CHARAKTER

saftig
mineralisch
würzig
fruchtig
stoffig
elegant
vollmundig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Zürcher Geschnetzeltes à la
Toni mit Rösti bernois

DATEN

Alkohol 13.6 % Vol.



Zürcher Geschnetzeltes à la Toni mit Rösti bernois



Für 2 Personen

GESCHNETZELTES

300 g Kalbsfilet
½ TL Waldhonig
5 g Ingwer, gehackt
etwas Chilischote, gehackt
½ Zwiebel, fein gehackt
100 g Wiesenchampignons, blättrig
geschnitten
½ EL Butter
65 ml Grüner Veltliner
75 g weiße Bohnen, gekocht
25 g kleine feine Kapern
75 g Kalbsglace
50 g Obers
Salz
Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
Petersilie, gehackt

RÖSTI BERNOIS MIT KÄSE

500 g Erdäpfel
½ EL Schmalz
½ EL Butter
Salz
Pfeffer
50 g Bergkäse, gerieben

Für die Rösti die Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und grob reiben. Schweineschmalz und Butter in einer flachen beschichteten Pfanne erhitzen und die Erdäpfel ca. 1-2 cm hoch einschichten. Bei mittlerer Hitze anbacken, mit Salz und Pfeffer würzen, nach 5-6 Minuten wenden und auf der anderen Seite weitere 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Mit Bergkäse bestreuen und im Rohr bei starker Oberhitze einige Minuten gratinieren.

Das Kalbsfilet vom Fett befreien, in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Honig in einer Pfanne leicht karamellisieren, Ingwer, Chili, Zwiebel und Champignons zugeben, Butter dazugeben, gut sautieren. Mit Grünem Veltliner ablöschen und einreduzieren. Bohnen und Kapern hinzugeben, mit Kalbsglace und Obers aufgießen. Kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie darüberstreuen und darauf die Kalbsfiletscheiben legen, wie bei einer Fondue einige Minuten auf den Punkt ziehen lassen.

M Ö R W A L D

Riesling

Ried Pfaffenberg 2022

Weingut Malat

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün im Glas. In der Nase feine Wiesenkräuter, Weinbergpfirsich und ein Hauch Honig. Am Gaumen saftig und elegant mit zitrischen Noten, reifer Marille und präziser Mineralität. Die lebendige Säure verleiht dem Wein Struktur und Frische, während das lange, seidige Finish für einen harmonischen Ausklang sorgt.

CHARAKTER

frisch

saftig

mineralisch

fruchtig

würzig

elegant

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Tagliolini al Limone

DATEN

Alkohol 13.0 % Vol.



Tagliolini al Limone



Für 2 Personen

Zesten und Saft von 1 Zitrone

60 g Butter, zerlassen

60 ml Obers

250 g Tagliolini mit Ei

4 EL Parmesan, gerieben, plus Parmesan zum Bestreuen

Salz

Pfeffer

Blätter von 1 Zweig

Zitronenthymian, grob gehackt

Zitronenzesten in flüssiger, nicht zu heißer Butter ziehen lassen ohne sie zu braten. Obers zugießen und erwärmen, Mischung vom Herd nehmen.

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen, beim Abseihen etwas Kochwasser aufheben.

Nudeln unter die Zitronensauce ziehen, Parmesan unterheben. Damit eine cremige Pasta entsteht, evtl. noch etwas Kochwasser zugeben.

Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Parmesan und Zitronenthymian darüberstreuen.

M Ö R W A L D D

Exklusive Nachrichten, Insights und kulinarische
Inspirationen:

Jetzt Teil des MÖRWALD WhatsApp-Kanals werden.

JETZT FOLGEN

