

M Ö R W A L D

Reinhold



RELAIS &
CHATEAUX

M Ö R W A L D

Roter Veltliner Ried Altweingarten 2024 Weingut Schuster

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb mit feinen goldenen Reflexen. In der Nase zarte Mandel- und Akazienblüten. Am Gaumen saftig und vielschichtig mit einer angenehmen, harmonischen Struktur. Der Abgang zeigt sich anhaltend und elegant, geprägt von der Lösslage Altweingarten.

CHARAKTER

saftig
vielschichtig
blumig
harmonisch
elegant
angenehm
anhaltend

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Fasan im Speckmantel mit Balsamicofeigen,
Belugalinsen & Dijonsenf

DATEN

Alkohol 13.5 % Vol.



Fasan im Speckmantel mit Balsamicofeigen, Belugalinsen & Dijonsenf



Für 2 Personen als Hauptspeise, für 6 als
Vorspeise

BALSAMICOFEIGEN

2 EL Zucker
100 ml Balsamico
6 Feigen
Salz, Pfeffer

GEFLÜGELFARCE

150 g Hendlfleisch
30 g Gänseleber
30 g weißer Speck
Salz, Pfeffer
1 Ei
70 g Obers

FASAN

30 Scheiben Bauchspeck
6 EL Geflügelfarce
6 Fasanenbrüstchen
Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten
Butter
Wacholderbeeren
Thymian
Lorbeer

BELUGALINSEN

70 g Wurzelgemüse,
kleinwürfelig geschnitten
70 g Speckwürfel
35 g Schalotten, gehackt
Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer
Rosmarin, gehackt
Thymian, gehackt
1 EL Mehl zum Stauben
Schuss Balsamico
250 ml Obers
250 ml Rindssuppe
150 g Belugalinsen
etwas Walnussöl
2-3 TL Dijonsenf

Für die Feigen Zucker karamellisieren, Balsamico dazugießen und einreduzieren. Die Feigen in die Reduktion geben und durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alle Zutaten für die Geflügelfarce sollten gut gekühlt sein. Fleisch, Leber und Speck kleinwürfelig schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Ei und Obers fein cuttern.

Die Speckscheiben auf Frischhaltefolie auslegen und mit etwas Farce bestreichen. Die Fasanenbrüstchen leicht plattieren, auf die Scheiben legen, salzen und pfeffern. Anschließend einrollen. In Öl ringsherum knusprig anbraten. Butter und Aromaten begeben und die Brüstchen für 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft fertig garen. Ruhen lassen.

Zwischenzeitlich für die Belugalinsen Gemüswürfel, Speck und Schalottenwürfel in etwas Öl goldbraun anrösten. Würzen und Kräuter zugeben. Mit Mehl stauben und mit Balsamico ablöschen. Mit Obers und Rindssuppe aufkochen, die Belugalinsen zugeben und so lange kochen, bis sie kernig sind. Mit Salz, Pfeffer, Walnussöl und Dijonsenf abschmecken.

Weißburgunder
Weißer Saphir 2021
Weingut Bauer

WEINBESCHREIBUNG

Mittleres Gelbgrün mit feinen Silberreflexen. In der Nase elegante Aromen von Birne und Ananas, begleitet von feiner Würze und dunkler Mineralik. Am Gaumen saftig und fruchtbetont mit gut eingebundener Säurestruktur und feiner Cremigkeit. Marille und Honigmelone prägen den Abgang, begleitet von einem zarten Vanilletouch. Der Nachhall zeigt sich harmonisch und angenehm anhaltend.

CHARAKTER

saftig
fruchtig
würzig
mineralisch
harmonisch
cremig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Steinpilzravioli mit Blattspinat
& Schmorparadeisern

DATEN

Alkohol 13.5 % Vol.



Steinpilzravioli mit Blattspinat & Schmorparadeisern



Für 2 Personen

NUDELTEIG

350 g griffiges Mehl, plus Mehl zum Arbeiten
2 Eigelb
2 Eier
1 ½ EL Olivenöl
Prise Salz
evt. 1-2 EL Wasser
1 Ei zum Bestreichen

STEINPILZFÜLLE

1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
150 g Steinpilze
10 g Butter
1 EL Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer

SCHMORPARADEISER

Handvoll Kirschparadeiser
Salz
15 g Butter
20 g Zucker
1 TL Honig
Pfeffer
Basilikum

SPINAT

200 g Blattspinat
40 g Butter
40 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer

Parmesan, gerieben

Für den Nudelteig alle Zutaten bis auf das Ei zum Bestreichen verrühren. Teig 1 Stunde kühl stellen.

Für die Pilzfülle Schalotte und Knoblauch sehr fein würfeln. Die Steinpilze putzen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Schalotten darin glasig werden lassen. Steinpilze dazugeben und bei hoher Temperatur unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten leicht bräunend braten. Vom Herd ziehen, Petersilie einrühren und die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Paradeiser auf der Unterseite einritzen, blanchieren, abschrecken und häuten. In einer Pfanne Butter erhitzen, Zucker und Honig dazugeben und karamellisieren. Paradeiser mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen, salzen und pfeffern. Zugedeckt auf kleiner Flamme schmoren. Mit Basilikum verfeinern.

Den Blattspinat in Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig portionsweise mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit etwas Mehl bestäuben. Quadrate von ca. 6 cm Kantenlänge ausschneiden und die Fülle in die Mitte der Quadrate verteilen. Das Ei verquirlen, die Ränder der Quadrate damit bepinseln. Zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Die Ravioli in siedendem Salzwasser 1-2 Minuten kochen lassen.

Ravioli mit Spinat und Schmorparadeisern anrichten, mit Parmesan bestreuen.

M Ö R W A L D

Weißburgunder 2021 Weingut Waldschütz

WEINBESCHREIBUNG

Leicht rauchig in der Nase mit feinen Anklängen von Vanille und Karamell, die an italienisches Mandelgebäck erinnern. Am Gaumen cremig und harmonisch mit sanfter Säure und feiner Würze. Elegant und ausgewogen mit schöner Tiefe und lang anhaltendem Abgang.

CHARAKTER

cremig
harmonisch
würzig
rauchig
elegant
lang anhaltend

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Wildhasenfilets auf Steinpilzrisotto

DATEN

Alkohol 13.5 % Vol.



Wildhasenfilets auf Steinpilzrisotto



Für 4 Personen

STEINPILZRISOTTO

1 ½ EL Olivenöl
½ Zwiebel, fein gewürfelt
½ Knoblauchzehe, gehackt
etwas Chili
120 g Risottoreis
120 ml Sauvignon blanc
80 g mittelgroße Steinpilze, blättrig geschnitten
120 ml Gemüsesuppe
Spritzer Marillenessig oder anderer Fruchtenessig
1 Msp. Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan, gerieben
2 EL Butter

WILDHASENFILETS

1 Hasenrückenfilets à ca. 150 g
Salz, Pfeffer
Butter und Öl zum Braten
2 Wacholderbeeren
½ Lorbeerblatt
50 ml Rotwein
100 ml Wildfond

1 ½ EL eingelegte grüne Pfefferkörner
½ EL Thymian, fein gehackt

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel Knoblauch und Chili anrösten, Risottoreis zugeben, kurz anschwanken, mit Sauvignon blanc ablöschen, Steinpilze zugeben. Reis unter ständigem Rühren garen, dabei immer wieder mit Gemüsesuppe auffüllen, bis der Reis eine cremige Konsistenz hat, das Korn sollte noch einen bissfesten Kern haben. Vor dem Servieren mit Essig, Cayenne, Salz und Pfeffer abschmecken und Parmesan sowie Butter einrühren.

Die Wildhasenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets beidseitig rasch anbraten. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zugeben und die Filets 8 Minuten bei 180°C Umluft im vorgeheizten Backrohr weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratrückstand mit Rotwein und Wildfond aufgießen und auf 125 ml einkochen. Wacholderbeeren und Lorbeer herausnehmen und die Sauce mit den grünen Pfefferkörnern nochmals kurz aufkochen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Auregia Rotweincuvée 2021

Weingut Kolkmann

WEINBESCHREIBUNG

Tiefes Rubinrot im Glas. In der Nase ausdrucksstark mit reifen dunklen Früchten und feinen würzigen Nuancen. Am Gaumen gehaltvoll und samtig mit harmonischer Frucht, feinem Tannin und einer angenehmen Struktur. Der Ausbau im Eichenfass verleiht der Cuvée zusätzliche Tiefe und elegante Röstaromen. Der Abgang zeigt sich kraftvoll, ausgewogen und anhaltend.

CHARAKTER

gehaltvoll
samtig
fruchtig
würzig
strukturiert
feines Tannin
elegant

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Geschmorte Kalbsbackerl mit
Erdäpfelpüree, Steinpilzen &
Grünkohl

DATEN

Alkohol 13.5 % Vol.



Geschmorte Kalbsbackerl mit Erdäpfelpüree, Steinpilzen & Grünkohl



Für 2 Personen

KALBSBACKERL

½ kleine Karotte
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ kleiner Lauch
2 Kalbsbackerl
Salz, Pfeffer
Fett zum Braten
80 ml Rotwein
½ Lorbeerblatt
½ Zweig Rosmarin

ERDÄPFELPÜREE

330 g Erdäpfel
Salz
½ Lorbeerblatt
80 ml Milch
20 g Butter
Pfeffer, Muskatnuss

STEINPILZE

160 g Steinpilze
Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer

Grünkohl

4 Blätter Grünkohl
Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer

Karotte, Zwiebel und Knoblauch in größere Stücke schneiden, Lauch in Blätter teilen. Die Kalbsbackerl mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Fett von allen Seiten anbraten. Vorbereitetes Gemüse zufügen und kurz mitschmoren. Mit Rotwein und 250 ml Wasser ablöschen. Lorbeer und Rosmarin zugeben und die Kalbsbackerl im geschlossenen Topf im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft für 1 Stunde garen. Herausnehmen und warm stellen, den Schmorsud im Topf für die Sauce bis auf ⅓ einkochen lassen.

Für das Erdäpfelpüree die geschälten Erdäpfel in Salzwasser mit Lorbeer kochen. Milch und Butter aufkochen lassen. Erdäpfel hineinpressen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und durchrühren.

Steinpilze putzen und schneiden, in Butter braten und würzen.

Grünkohl in Rauten schneiden (1 x 1 cm), in einer Pfanne in Butter anbraten, salzen und pfeffern, 2-3 Minuten dünsten.

M Ö R W A L D

Weißburgunder

Trockenbeerenauslese 2021

Weingut Nimmervoll

WEINBESCHREIBUNG

Intensives Goldgelb. In der Nase reife gelbe Früchte, Honig und feine Trockenfruchtnoten. Am Gaumen konzentriert und vielschichtig mit beeindruckender Süße und lebendiger Säure. Der Abgang ist elegant, ausgewogen und außergewöhnlich lang.

CHARAKTER

konzentriert
fruchtig
honigsüß
vielschichtig
lebendig
ausgewogen

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Zitronentarte mit Baiser

DATEN

Alkohol 12.9 % Vol.



Zitronentarte mit Baiser



Für 1 Tarte 26 cm oder 4 Tartelettes

MÜRBETEIG

240 g Mehl
160 g Butter, in Stücke geschnitten, plus
Butter für die Form
80 g Zucker
2 Eigelb

ZITRONENCREME

4 Eier
170 g Zucker
170 Zitronensaft
3 Blatt Gelatine
170 g weiche Butter

BAISER

2 Eiweiß
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
100 g Staubzucker

Für den Teig alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 Stunde in Klarsichtfolie im Kühlschrank rasten lassen. Teig dünn ausrollen und eine ausgebutterte Tarteform damit auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Zitronencreme Eier, Zucker und Zitronensaft verrühren, im Wasserbad auf 82°C erhitzen. Gelatine in kaltem Wasser einige Minuten einweichen, ausdrücken und in die warme Masse einrühren. Auf 40°C abkühlen lassen, dann die Butter einmischen. In den gebackenen Mürbeteigboden füllen und gekühlt fest werden lassen.

Für das Baiser Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker zu einem festen Schnee schlagen und danach den gesiebten Staubzucker unterheben. Die Baisermasse auf die Tarte dressieren, abflämmen oder bei sehr starker Oberhitze im Rohr kurz gratinieren. Unbedingt dabeibleiben und die Färbung beobachten, das geht sehr schnell!

M Ö R W A L D

Exklusive Nachrichten, Insights und kulinarische
Inspirationen:

Jetzt Teil des MÖRWALD WhatsApp-Kanals werden.

JETZT FOLGEN

