

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehkitzrücken in der Selleriehaube

Zutaten

(für 4 Personen)

- 1 Rehkitzrücken**
filetiert – 2 Filets
- Salz**
- weißer Pfeffer**
aus der Mühle
- Öl und Butter zum Braten**
- 1/4 l braune Soße**
- frische Preiselbeeren**

- 4 große Knollen Sellerie**
- Walnußöl**
- Walnüsse**
- Butter**
- Obers**
- Salz**
- Pfeffer**

Zubereitung

Rehkitzrücken von Sehnen befreien. Die Filets mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl und Butter von allen Seiten anbraten. Danach die Filets auf einen Teller legen und im Backrohr bei ca. 90° C rasten lassen.

Die Sellerieknollen bei 180° C im Backrohr ca. 1 bis 1½ Stunden backen. Die Kappe der Knollen abtrennen und das Fruchtfleisch aus den Knollen hohlen. Die Schale, die später als Haube dient, im Rohr warmhalten. Aus Walnußöl, Nüssen, Butter und Obers eine Soße bereiten, salzen, pfe-



Foto Herbert Lehmann

**Rehkitzrücken
in der
Selleriehaube**

fern und das Fruchtfleisch unterziehen.

Dieses Ragout auf einem Teller anrichten. Das gebratene, portionierte Rehkitzfilet anlegen, mit brauner Soße überziehen, mit frischen Preiselbeeren garnieren und schließlich mit der Selleriehaube bedecken.

Beilagen

Grüne Nudeln, al dente zubereitet, oder zart überbackene Kartoffelnudeln.

Dessert

Apfel-Krokant-Eis auf heißem Schaum vom Bratapfel.

Weinempfehlung

Blauer Burgunder Storz 1998, Weinbau Familie Mörwald.

*Der bekannte Haubenkoch Toni Mörwald kocht für Sie im Rest. „Zur Traube“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0), im Rest. „Schloß Grafenegg“, Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0), und betreibt das „Mörwald Gourmet Service Catering“ in Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-31).
Internet: <http://www.moerwald.at>*