

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET

Salat mit Hasenmedaillons

Zutaten

(für 4 Personen)

8 Medaillonstücke vom Hasenrücken

Salz

Pfeffer

Öl und Butter zum Braten etwas Wildfond

Salat:

1 rote Rübe

Rucola

Eichblattsalat

Frisee

Vinaigrette:

4 cl alter Balsamico-Essig

2 cl Olivenöl

2 cl Nußöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hasenrücken auslösen, Rücken zuputzen, Medaillons schneiden. Die Hasenkoteletts salzen, pfeffern, in Öl und Butter anbraten und noch kurz im Backrohr ziehen lassen.

Mit etwas Wildfond untergießen. Den Saft aus der Pfanne mit etwas Butter montieren.

Die rote Rübe in Salzwasser weichkochen, schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren und die Salate marinie-

ren. Salate und rote Rüben auf Teller anrichten. Die restliche Vinaigrette über den Salat verteilen, die Hasenmedaillons daraufsetzen und mit der Soße überziehen.

Toni Mörwald & Martin Weiler

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0), Rest. „Schloß Grafenegg“, Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0), „Gourmet Service Catering“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34).

Mörwald im Ambassador, 1010 Wien, Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).

Internet: <http://www.moerwald.at>



Foto Herbert Lehmann

Besonders nach den Feiertagen ist leichte Küche angesagt: Salat mit Hasenmedaillons und roten Rüben