

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fasanen Terrine mit Pistazien Kürbiskonfit & kandierte Weintrauben

Zutaten

(für 6 Personen)

1 Fasanenbrust (ca. 60 g)
100 g Grünspeck, in dünne Scheiben geschnitten
300 g Wildbret vom Fasan
100 g Sauerrahm
1/8 l Obers
1 Ei
20 g Pistazienkerne geschält
10 g Dörrzwetschken gehackt
1 EL rosa Pfefferkörner
Salz
Pfeffer
Muskatnuss gemahlen

Kürbiskonfit:

4 Schalotten
50 g Butter
300 g Kürbiswürfel
1/8 l Weißwein
1/8 l klare Gemüsesuppe
Salz, Pfeffer
1 EL rosa Pfefferkörner

Kandierte Weintrauben:

60 g Weintrauben
3 EL Zucker
3 cl Weinbrand
1/8 l Traubensaft

Terrinenform mit ca. 600 ml Fassungsvermögen

Zubereitung

Die Fasanenbrust in Streifen schneiden, in der Pfanne auf beiden Seiten kurz anbraten und sofort kühl stellen. Die Terrinenform mit den Speckscheiben auskleiden und ebenfalls kühl stellen. Das Fasanenfleisch mit Sauerrahm, Obers und dem Ei in die Moulinette geben und ca. 3 Min. feinst pürieren. Pistazien, Dörrzwetschken und den rosa Pfeffer unter die fertige Farce mengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 1/3 der Farce in die Terrinenform füllen, die Fasanenbruststreifen hineinlegen und mit dem Rest der Farce bedecken. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Wasserbad ca. 40 Min. bei 90° C dämpfen. Für das Konfit die Schalotten fein würfeln und in Butter anschwitzen. Kürbiswürfel begeben, kurz mitschwitzen lassen und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Mit Gemüsesuppe untergießen und weiterschmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und rosa Pfeffer begeben. Weintrauben waschen, abtrocknen und zur Seite stellen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Weinbrand ablöschen und mit Traubensaft aufgießen. Weintrauben kurz mitschwenken und dann kühl stellen. Am besten in Marmeladen- oder Rexgläsern aufbewahren.



Foto Florian Kloss



Rest. „Zur Traube“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0);
 Rest. „Schloß Grafenegg“,
 Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0);
 Rest. „Fontana“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
 Rest. im Kloster Und,
 Krens (Tel. 0 27 32/704 93);
 Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
 Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
 „Gourmet Service Catering“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
 Internet: <http://www.moerwald.at>