

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Karree vom Wildschwein mit gelbem Gemüse

Zutaten (für 4 Personen)

720 g Wildschweinerücken

Salz, Pfeffer

Öl

Wacholderbeeren, zerdrückt

Gin

Wildfond

Butter

Obers, geschlagen

frischer Thymian

100 g Zucchini

100 g Karotten

200 g Gelbe Rüben

2 gelbe Paprika

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

¼ l Rindssuppe

¼ l Obers

Salz, Pfeffer

gemahlener Kümmel

Schuss Essig

Zubereitung

Den Wildschweinerücken in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten und

Wacholder beigegeben. Im Backrohr bei 180 °C ca. 3 Minuten fertig garen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratrückstand mit etwas Gin ablöschen und mit Wildfond auffüllen, durch ein Sieb passieren, einkochen lassen und eventuell mit etwas Butter binden. Vor dem Anrichten etwas geschlagenes Obers und frischen Thymian unterziehen.

Zucchini, Karotten und Gelbe Rüben würfelig schneiden. Paprika, Zwiebel und Knoblauch in

grobe Stücke schneiden und in Butter anschwitzen, mit Rindssuppe ablöschen, mit Obers auffüllen und einkochen. Das Paprika-Zwiebel-Knoblauch-Gemisch mixen und das in Würfeln geschnittene Gemüse im Saft weichdünsten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Essig abschmecken.

Der Tipp

Zur Herbstzeit kann das Gelbe Gemüse sehr gut mit Kürbis hergestellt werden.



Foto Uli Kohl

Highlight im Reigen der kulinarischen Genüsse: Wildschweinerücken, zubereitet von Haubenkoch Toni Mörwald

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);
Rest. „Fontana“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Rest. im Kloster Und,
Krems (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>