

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Feine Wildpastete

Zutaten

(für 6 Personen)

**500 g beliebige Wildleber
(Wildschwein, Hirsch, Reh,
Gams, Hase, etc.)**

3 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

Öl zum Anbraten

**500 g fettes Wildfleisch
(Wildschweinschlägel,
Wildschweinschulter)**

Salz, Pfeffer

2 EL Majoran

**1 EL Wacholderbeeren,
gehackt**

300 g Preiselbeeren

½ l Rotwein

60 g Zucker

100 g Gelierzucker

Zubereitung

Die Leber und die Zwiebeln in Streifen schneiden und in Öl mit Knoblauch rösten. Das Wildfleisch salzen, pfeffern, mit Majoran und Wacholderbeeren würzen und bei 200 °C 1 Stunde im Rohr braten. Alles abkühlen lassen und faszieren. Abschmecken, in beliebige Einmachgläser füllen und im Dämpfer bei 90 °C 3 Min. pochieren. Die Preiselbeeren mit Rotwein und Zucker weich kochen, mit Gelierzucker einkochen und kaltstellen.

Die Wildpastete im Glas mit ver-

schiedenen Brotsorten & Gebäck servieren. Als Beilage Preiselbeeren, Zwiebelringe und frischen Schnittlauch reichen.

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“, Oberwaltersdorf
(Tel. 0 22 53/606 600);
Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93-0);
Mörwald im Ambassador,
1010 Wien, Kärntner Straße 22
(Tel. 01/96 161-161).
„Gourmet Service Catering“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-30).
Internet: <http://www.moerwald.at>*



**Feine Wild-
pastete mit
Preiselbeeren
– hervor-
ragend ge-
eignet als Vor-
speise oder
kleiner Snack
zwischen durch**

Foto Florian Kloss

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Schulterscherzel vom Wildschwein

Zutaten

(für 4–6 Personen)

1 Schulterscherzel vom Wildschwein
Mirepoix-Gemüse (Zeller, Karotten, gelbe Rüben, Lauch)
frischer Lorbeer
etwas Zwiebel
Pfefferkörner
Wacholderbeeren
Salz

Zeller-Nuss-Püree:

2 Knollen Zeller
1 EL Butter
 $\frac{1}{4}$ l **Obers**
Salz, Pfeffer, Muskat
100 g geriebene Walnüsse

Speckbohnen:

150 g grüne Bohnen
Salz
Knoblauch
40 g Speck in Scheiben
2 EL Butterschmalz

Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Das Mirepoix-Gemüse, Lorbeer, Zwiebel, Pfefferkörner und Wacholderbeeren begeben. Nochmals aufkochen, das Schulterscherzel einlegen und langsam köcheln lassen. Erst nach ca. 1 Stunde salzen und keine Flüssigkeit mehr nachgießen. Für das Püree den Zeller in gleich große Stücke schneiden, in But-

ter anschmurgeln und mit Obers aufgießen. Weich dünsten, salzen, pfeffern und mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Muskat abschmecken und die geriebenen Walnüsse unterrühren.

Die grünen Bohnen in Salzwasser bissfest blanchieren und kalt abschrecken, mit Salz und Knoblauch würzen, bündeln und mit den Speckscheiben umwickeln. In Butterschmalz gleichmäßig goldbraun anbraten.

Das in etwa 2 ½ Stunden Kochzeit fertig gekochte Schulterscherzel in Scheiben schneiden, mit dem Kochsud beträufeln, mit den Speckbohnen und dem Zeller-Nuss-Püree servieren.



Schulterscherzel vom Wildschwein im eigenen Safterl mit Speckbohnen und Zeller-Nuss-Püree