

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fasanen Roulade mit Belugalinsen

Zutaten

(für 4–6 Personen)

3 Fasanenbrüste
50 g blanchierter Blattspinat
1/8 l Obers
1 Ei
1 EL Sauerrahm
1 EL gehackte frische Kräuter
Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Dörrzwetschken gehackt

Linsen:

50 g Wurzelgemüse würfelig geschnitten

50 g Speck kleinwürfelig geschnitten
25 g gehackte Schalotten
Öl zum Braten
frischer Rosmarin gehackt
frischer Thymian gehackt
1 EL Mehl zum Stauben
1 Schuss Johannisbeeressig
1/8 l Obers
1/4 l Rindssuppe oder Wildsuppe
200 g Belugalinsen
etwas Walnussöl

Zubereitung

Zwei ausgelöste Fasanenbrüste plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem blanchierten Blattspinat belegen. Die dritte Fasanenbrust mit Obers, Ei, Sauerrahm, Kräutern und Gewürzen im Kutter zu einer Farce verarbeiten. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fasanenbrüste auf einer Klarsichtfolie ausbreiten, mit der Farce bestreichen, gehackte Dörrzwetschken darüberstreuen, in Klarsichtfolie einrollen und im Dämpfer 35 Minuten bei 85 °C pochieren.

Für die Belugalinsen kleine Gemüsewürfel, Speck und Schalotten in etwas Öl goldbraun anrösten, würzen, Kräuter zugeben, mit Mehl stauben, mit Johannisbeeressig ablöschen, mit Obers und Rindssuppe aufkochen, die Belugalinsen zugeben und so lange kochen, bis sie kernig sind. Mit Salz, Pfeffer und Walnussöl abschmecken.



Foto Florian Kloss

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. im Kloster Und,
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0;

Rest. 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: www.moerwald.at