

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Carpaccio vom Reh Rücken

Zutaten

(für 4 Personen)

• **Rehrückenfilet:**

400 g Rehrückenfilet

3 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

• **Pilze:**

Petersilie

ca. 200 g kleine Eierschwammerl

3 EL Olivenöl

Zitronensaft, Salz, Pfeffer

• **Garnitur:**

2 Handvoll Vogerlsalat

1 Handvoll Frisée und Lollo rosso

2 EL Walnussöl

1 EL Apfelessig

Salz

Walnussöl und Apfelessig sowie eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Den Salat mit der Marinade mischen.

Carpaccio: Für die Marinade Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und ein wenig davon auf 4 große Teller streichen. Fleisch aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit einem sehr scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Falls es noch dünner gewünscht wird, die Fleischscheiben zwischen Frischhaltefolie legen und mit einem Rollholz weiter ausrollen. Fleisch überlappend und fächerförmig auf die Teller legen, Salat als Bouquet auf das Carpaccio geben und Pilze rundherum streuen. Als weitere Garnitur kann man Parmesanspäne verwenden.

Zubereitung

Rehrückenfilet: Fleisch gut zuputzen. Mit einem scharfen Messer alles Fett und die feinen Häutchen entfernen. Fleisch für etwa 1 Stunde in das Tiefkühlfach legen.

Pilze: Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und fein hacken. Pilze putzen und in einer großen Pfanne mit Olivenöl bei kräftiger Hitze anbraten und wiederholt wenden. Die Pilze kurz rösten lassen, Petersilie begeben und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Garnitur: Vogerlsalat, Frisée und Lollo rosso waschen, gut abtropfen oder trocken schleudern.



Foto Mörwald

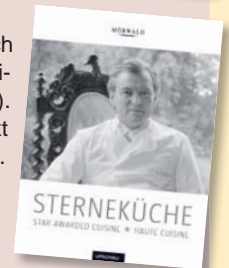
KOCHBÜCHER

Unser WEIDWERK-Haubenkoch und umtriebiger Gastronomie-Unternehmer Toni Mörwald war auch als Buchautor nicht untätig und hat seinen zahlreichen kulinarischen Werken einige neue Titel hinzugefügt:

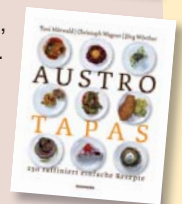
Koch Lust. Kochen mit allen Sinnen. Toni Mörwald zeigt, wie's geht, Fotos David Rühm, Text Herbert Hacker. Pichler Verlag. € 34,95. – Bei den Gourmand World Cookbook Awards 2009 als bestes Kochbuch Österreichs ausgezeichnet!



Sterneküche. Das Meisterbuch zum 20-jährigen Mörwald-Jubiläum in drei Sprachen (D, E, F). Fotos Michael Eckstein. Text Herbert Hacker. Umschau Verlag. € 58,-.



Austro Tapas. Klassische Happen neu zubereitet – ob im Menü, als Begleiter zu Cocktails & Wein oder am Buffet. Toni Mörwald, Christoph Wagner & Jörg Wörther. Fotos Kurt-Michael Westermann. Löwenzahnverlag. € 24,95.



Bestellungen:
www.moerwald.at

TIPP

Wildküche. Von Toni Mörwald & Hans-Friedemann Zedka. Mehr als 100 Rezepte aus dem WEIDWERK-Kulinarium, dazu festliche Wildmenüs und Dessert-Variationen. Residenz Verlag. € 29,90.



Bestellungen:
www.weidwerk.at/webshop