

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildschweinrücken

auf „Bloody Mary“-Soße
und Stangensellerie

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Wildschweinrücken
Bratfett
Salz, Pfeffer

Soße:

ca. 600 g Fleischtomaten
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Selleriesalz, Pfeffer
Worchestersoße
Wodka nach Geschmack

4 St. Stangensellerie,
geschält und in 5–6 cm lange
Stifte geschnitten
Butter

Zubereitung

Den Wildschweinrücken von Fett und Sehnen befreien und in einer Pfanne in wenig heißem Fett scharf anbraten (keinesfalls durchbraten, da das Fleisch sonst zäh und hart wird). Anschließend im Backrohr bei 220° C ca. 4–5 Min. garen. Das Fleisch auf einem Teller im ausgeschalteten Rohr (90° C) warmhalten.

„Bloody Mary“-Soße:

Die Tomaten und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Alles in Olivenöl anbraten, mit Selleriesalz und Pfeffer abschmecken, einige Minuten köcheln lassen und passieren. Mit einigen Spritzern Worchestersoße und Wodka nach Geschmack fertigstellen.



Wildschweinrücken auf „Bloody Mary“-Soße und Stangensellerie

Die Soße darf dann nicht mehr aufkochen!

Vor dem Servieren die Selleriestifte in Butter weichschmoren (ca. 3 Min.) und alles auf einem vorgewärmten Teller wie auf dem Foto anrichten.

Beilagen

Im Heißluft-Backrohr gebackene Kartoffelscheiben (etwa 7 mm stark), Preiselbeeren.

Dessert

Schokolade-Schnitten à la Sacher-Torte (mit Schlagobers).

Weineempfehlung

Blauer Burgunder Storz, 1998, Weinbau Familie Mörwald, Feuersbrunn (0,75 l S 66.– ab Hof).

Der bekannte Haubenkoch Toni Mörwald kocht für Sie im Rest. „Zur Traube“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0), im Rest. „Schloß Grafenegg“, Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0), und betreibt das „Gourmet Service Catering“ in Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34).

Mörwald im Ambassador, 1010 Wien, Kärntner Straße 22 (Tel. 01/96 161-161)

*Internet: <http://www.moerwald.at>
<http://www.ambassador.at>*