

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET**

*Rehmedaillons  
mit Kürbis & Sellerietascherln*

**Zutaten** (für 4 Personen)

**8 Rehmedaillons à 70 g**  
**Salz, Pfeffer**  
**Petersilie gehackt**  
**Wacholderbeeren zerdrückt**  
**Öl, Wildfond**  
**Butter**

**Nudelteig:**

**125 g Mehl**  
**2 Eier**  
**1 Eidotter**  
**½ EL Öl**  
**1 Prise Salz**

**Fülle:**

**200 g Sellerie gewürfelt**  
**20 g Butter**

**80 ml Obers**  
**70 ml Milch**  
**Salz, Pfeffer, Muskatnuß**  
**Zitronensaft**  
**etwas Suppe**

**Kürbisgemüse:**  
**200 g Kürbisfleisch**  
**½ Zwiebel gehackt**  
**2 EL Olivenöl**  
**Salz, Pfeffer**

**Zubereitung**

Die Rehmedaillons mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und zerdrückten Wacholderbeeren würzen und in heißem Öl von beiden

Seiten scharf anbraten. Im Backrohr bei 180° C ca. 5 Min. fertig-garen. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Bratrückstand mit Wildfond ablöschen, durch ein Sieb passieren, einkochen lassen und eventuell mit etwas Butter binden.

Alle Zutaten für den Nudelteig verkneten. Eine Kugel formen und ½ Stunde zugedeckt rasten lassen.

Für die Fülle die Sellerie mit Obers, Butter und Milch ca. 20 Min. weichköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und etwas Zitronensaft würzen und fein pürieren.

Den Nudelteig in Platten ausrollen, die erkaltete Fülle darauf verteilen, mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen. Eine zweite Teigplatte darauflegen, andrücken und die Tascherln in gewünschter Form ausstechen. Danach die Sellerietascherln in Salzwasser ca. 5 Min. kochen.

Das Kürbisfleisch würfeln und mit den gehackten Zwiebeln in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser oder Suppe angießen und ca. 10 Min. dünsten lassen.

Die gekochten Sellerietascherln mit dem Kürbisgemüse anrichten. Medaillons daraufsetzen und mit der Soße überziehen. Eventuell mit junger Petersilie oder frischem Kerbel ausgarnieren.

*Toni Mörwald & Martin Weiler*

**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), „Gourmet Service Catering“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34).

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

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



Foto Herbert Lehmann