

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fasanenbrust auf Beluga-Linsen mit feinem Speck & Erdäpfelknödel

Zutaten (für 4 Personen)

2 Fasanenbrüste
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Öl und Butter zum Braten

Specklinsen:
150 g Beluga-Linsen
50 g Speck
Balsamico-Essig
Obers, Salz, Pfeffer
4 Scheiben Hamburgerspeck

Erdäpfelknödel:
6-7 mittelgroße Erdäpfel
1-2 Eidotter
etwas Öl
2 EL Stärkemehl
Salz, Muskatnuss

Zubereitung

Die Fasanenbrüste würzen, rosa braten und warm stellen. Die Linsen in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Den Speck würfelig schneiden und in einer Pfanne anrösten. Fett abgießen und Linsen begeben. Mit

Balsamico-Essig ablöschen und mit Obers aufgießen. Zu einer cremigen Konsistenz einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hamburgerspeck in einer Pfanne knusprig braten. Die Erdäpfel waschen, kochen und schälen, im warmen Zustand durch eine Erdäpfelpresse pressen, mit Eidotter, Öl, Salz, Muskat und Stärkemehl zu einem glatten Teig verkneten und Knödel formen. In Salzwasser kurz

vor dem Anrichten kochen. Linsen in der Mitte platzieren. Erdäpfelknödel danebenlegen. Die Fasanenbrüste aufschneiden und auf die Linsen setzen, gebratenen Speck darüberlegen. Eventuell mit etwas Blattsalat und Kräutern garnieren.

Der Tipp

Fasane vom Jäger direkt sind immer am besten. Fasanenfleisch ist sehr zart, daher vorsichtig braten!



Foto Uli Kohl

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“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
„Gourmet Service Catering“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Internet: <http://www.moerwald.at>