

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Knuspriges Fasanebrüstchen mit Erdäpfel-Moussline

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Fasanebrüstchen**
- 4 Brustfilets vom Fasan**
- 16 Scheiben Frühstücksspeck**
- 200 g Geflügelfarce**
- Salz, Pfeffer**
- Wacholderbeeren**
- Öl, Butter, Thymian**
- Lorbeerblatt**
- **Erdäpfel-Moussline**
- 1 großer Erdäpfel**
- 1 kg Erdäpfel**
- 200 ml Milch**
- 150 g Butter**
- Salz**
- Muskat**
- 100 ml geschlagenes Obers**

- **Sauerkraut**
- 500 g rohes Sauerkraut**
- 100 g Zwiebelbrunoise**
- 100 g Apfelbrunoise**
- 80 g Schweineschmalz**
- Kümmel, Lorbeerblatt**
- Pfeffer, Nelke**
- ½ l Weißwein**
- Salz, Honig, Cayenne**
- **Garnitur**
- 4 Blatt Petersilie**
- 8 glasierte Maroni**
- 12 geschälte Trauben**

Die Zubereitung

Fasanebrüstchen: Die Speckscheiben auf einer Folie auslegen

und mit der Farce dünn einstreichen, die Brustfilets leicht plattieren, auf die Scheiben legen und einrollen. Ringsherum knusprig anbraten. Mit der Butter und den Aromen fertig garen, kurz ruhen lassen und dann aufschneiden.

Erdäpfel-Moussline: Einen großen, rohen Erdäpfel in dünne Scheiben schneiden, Scheiben zu Ringen rollen und in der Fritteuse backen. Erdäpfel im Wasser garen, Milch gemeinsam mit der Butter aufkochen, Erdäpfel pressen, Milch hinzufügen, würzen und zum Schluss das geschlagene Obers beigeben. Im Erdäpfelring aufdressieren.

Sauerkraut: Äpfel und Zwiebeln in kleine Würfel (Brunoise) schneiden, im Schweineschmalz glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, das Kraut beigeben, die Aromen in ein Säckchen geben und weich dünsten.

Garnitur: Petersilblätter bei 100°C 10 Min. trocknen. Maroni und Trauben kurz in Butter und Honig glasieren.



Foto Mörwald

M Ö R W A L D

Rest. *Zur Traube*,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0
Rest. *Toni M.*,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0
Rest. *im Kloster Und*,
Krems, ☎ 0 27 32/704 93-0
Rest. *Schloss Grafenegg*,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0
Internet: www.moerwald.at
Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.