

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildschweinkoteletts mit Wacholdercreme mit gefüllten Griespalatschinken

Zutaten

(für 4 Personen)

**720 g Wildschweintrücker
mit Knochen**

Salz

Pfeffer

Öl

**Wacholderbeeren
zerdrückt**

Gin

Wildfond

Butter

Obers

Griespalatschinken:

¼ l Milch

2 Eier

1 Prise Salz

140 g Mehl

Öl

Fülle:

¼ l Milch

100 g Grieß

Salz, Pfeffer

Parmesan

40 g Butter

1 Dotter

Olivenöl

Zubereitung

Den Wildschweintrücker in Koteletts schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten und zerdrückte Wacholderbeeren begeben. Im Backrohr bei 180° C ca. 3 Min. fertigaren. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratrückstand mit etwas Gin ablöschen und mit Wildfond auffüllen, durch ein Sieb passieren, einkochen lassen und eventuell mit etwas Butter binden. Vor dem Anrichten etwas geschlagenes Obers unterziehen.

Für die Griespalatschinken Milch, Eier und Salz verrühren, am Schluß das Mehl einrühren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, den Teig dünn eingießen und goldgelb backen.

Für die Griesfülle die Milch aufkochen lassen, den Grieß einkochen und einige Minuten köcheln, damit dieser aufquellen kann. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan, Butter, Dotter und Olivenöl einrühren und auf die fertigen Palatschinken streichen, einrollen und in 4 Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Griespalatschinken auf den Schnittflächen anbraten und 5 Min. bei 180° C ins Rohr stellen.

Toni Mörwald



Foto Florian Klöss

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>