

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehfilet in Rotwein gedämpft

Zutaten

(für 4 Personen)

600 g Rehrücken, zugeputzt**Salz, Pfeffer****Wacholderbeeren****Rosmarin****1 rote Zwiebel****1 Karotte****1 Gelbe Rübe****1 Petersilienwurzel****2 Lorbeerblätter****4 cl Gin****⅓ l Rehjus****⅓ l Rotwein****2 EL Petersilie, fein gehackt****etwas Butter****Zubereitung**

Den Rehrücken in vier gleiche Teile schneiden, mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Rosmarin würzen. Die Zwiebel und das Wurzelwerk in 5×5 mm große

Würfel schneiden. Die Fleischstücke in einer Pfanne kurz anbraten und zur Seite geben, danach die Zwiebeln in der gleichen Pfanne glasig anschwitzen, das restliche Gemüse und die Lorbeerblätter begeben, mit Gin, Jus und Rotwein auffüllen, das Ganze um die Hälfte reduzieren, ein Dampfgitter darauf setzen und mit dem Fleisch belegen, den Deckel draufgeben und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze unter öfterem Wenden dämpfen. Das Schmorgemüse mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen, Sauce mit etwas kalter Butter binden. Das fertige Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, das tranchierte Fleisch darauf setzen und mit Sauce napieren.

Als Beilage dazu passen sehr gut Pommes Williams (siehe Bild) und Speckwirsing.



Foto Ulrike Köb

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“, Oberwaltersdorf
(Tel. 0 22 53/606 600);

Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93-0);

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

„Gourmet Service Catering“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-30).

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