

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehpfeffer mit Medaillon und Serviettenknödel

Die Zutaten

(für 6 Personen)

- **Rehpfeffer:**
1,5 kg Fleisch von der Schulter, Hals oder Brust
40 g Öl
etwas Paradeismark
1 Handvoll Mehl
5 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
¼ l Rotwein
600 g Gemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie)
½ EL Senf
3 EL Preiselbeerkompott
- **Serviettenknödel:**
250 g altbackene Semmeln,
200 g Milch
60 g Butter
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

- **Garnitur:**
500 bis 700 g Rehrücken
Karotten und gelbe Rüben
Salz, Pfeffer, Öl zum Braten
Preiselbeeren

Die Zubereitung

Das ausgelöste Fleisch vom Reh in ragoutgroße Stücke schneiden. Das Fleisch in Öl scharf rösten und anschließend herausnehmen. Das Gemüse kurz anrösten und ebenfalls wieder herausgeben. Im Bratrückstand etwas Paradeismark rösten und mit Mehl Staub machen. Das Fleisch wieder zugeben und mit dem Rotwein aufgießen. Kurz einkochen lassen und mit Wasser oder Wildfond aufgießen. Nach ca. 1 Stunde das Wurzelwerk zugeben und mitdünsten. Sobald das Fleisch weich ist, gemeinsam mit dem Gemüse he-

rausnehmen. Die Sauce würzen und mit Senf und den Preiselbeeren abschmecken und über das Fleisch passieren.

Serviettenknödel: Semmeln in Würfel schneiden und mit Milch befeuchten. Die Eier trennen. Die Butter in der Rührmaschine schaumig schlagen, Gewürze und Dotter begeben. Butter-Dotter-Masse mit den Semmelwürfeln vermengen und zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Masse in eine Serviette einschlagen und zu einer Rolle formen. In Salzwasser ca. 40 Min. pochieren.

Garnitur: Gemüse in beliebige Stücke, etwa Rauten oder Sterne, schneiden. Kurz in Salzwasser kochen und abseihen.

Für die Rehmedaillons den ausgelösten Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl zart rosa braten. Kurz rasten lassen und in Medaillons schneiden.

Den Rehpfeffer und die Serviettenknödel anrichten, jeweils ein Rehmedaillon auf den Rehpfeffer setzen und als Dekoration die Gemüsestücke verteilen. Mit Preiselbeeren servieren.



Foto Florian Kloss

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

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

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, Tel. 0 27 35/26 16-0.

Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: www.moerwald.at