

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Carpaccio & Tatar vom Reh

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Carpaccio**
- 400 g Rehfilet**
- 3 EL Olivenöl**
- 1 EL Zitronensaft**
- schwarzer Pfeffer**
- Salz**
- **Tatar**
- 400 g Rehfilet**
- 4 EL Olivenöl**
- 1 TL grüne Pfefferkörner, zerdrückt**
- 2 Schalotten, fein gehackt**
- Saft einer Zitrone**
- Salz**
- weißer Pfeffer aus der Mühle**
- ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten**
- Abrieb einer Limette**
- **Eierschwammerl**
- ca. 200 g Eierschwammerl**
- Petersilie**
- 3 EL Olivenöl**
- Salz**
- Pfeffer**
- Zitronensaft**

Die Zubereitung

Carpaccio: Das Rehfilet gut zuputzen, das Fett und die feinen Häutchen mit einem scharfen Messer entfernen, danach das Fleisch ins Tiefkühlfach legen. Nach etwa einer Stunde aus der Kühlung nehmen und mit einem sehr scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Falls es noch dünner gewünscht wird, kann man die Fleischscheiben zwischen Frischhaltefolien legen und mit einem Rollholz weiter ausrollen. Danach Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer und Salz verrühren und ein wenig von der Marinade auf 4 große Teller streichen.

Tatar: Rehfilet fein hacken und mit Olivenöl, grünem Pfeffer, mit kaltem Wasser abgespülte Scha-

lotten, Zitronensaft, Salz und Pfeffer sowie Schnittlauch vermengen.

Eierschwammerl: Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und fein hacken. Eierschwammerl putzen und in einer großen Pfanne mit Olivenöl bei kräftiger Hitze anbraten und wiederholt wenden. Die Eierschwammerl kurz rösten lassen, Petersilie begeben und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Fleisch überlappend und fächerförmig auf die Teller legen und Pilze rundum streuen. Das Tatar auf das Carpaccio geben und mit Limette abschmecken. Als weitere Garnitur kann man Parmesanspäne geben. Als Beilage können feine Landbutter, Toast oder Nussbrot gereicht werden.



Foto Michael Eckstein

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.