

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Rosa Hirschkalbsrücken mit Rote-Rüben-Lasagne

## Zutaten

(für 6 Personen)

### Hirschkalbsrücken:

**600 g Rücken vom Hirschkalb  
(bzw. Hirsch oder Tier)  
Salz, Pfeffer, Butter**

### Rote-Rüben-Lasagne:

**4 Lasagneblätter  
3 Rote Rüben  
1 EL Kümmel  
1 Schuss Essig  
Salzwasser zum Kochen  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss  
125 ml Gemüsefond  
50 g Bergkäse  
Sauce:  
2 nussgroße Stück Butter  
1 Schalotte**

**125 ml Weißwein**

**200 ml Obers**

**Salz, Pfeffer**

**Zucker**

**Morcheln:**

**30 Speisemorcheln  
(Maischwammerln)**

**Butter, Salz, Pfeffer**

## Zubereitung

Die Roten Rüben ins kochende Salzwasser einlegen, Gemüsefond, Essig, Muskatnuss, weißen Pfeffer und Kümmel beifügen und so lange kochen, bis sie gar sind. Noch im heißen Zustand schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Lasagneblätter in kochendem Salzwasser bissfest garen und in

kaltem Wasser abschrecken. Auf die richtige Größe schneiden und mit einem Teil der Roten Rüben übereinanderschichten. Mit Käse bestreuen und im Rohr bei 160 °C für etwa 8–10 Minuten gratinieren.

Den ausgelösten Hirschkalbsrücken von den feinen Häutchen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter zart rosa braten.

Den übrigen Teil der Roten Rüben in Würfel schneiden. Die Schalotte in Butter schwenken, die Roten Rüben hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und einer Brise Zucker würzen, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend mit Obers aufgießen, einmal aufkochen und mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce aufschäumen.

Für die Garnitur die Morcheln in heißer Butter leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.



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. 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: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)