

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehrücken im Bratting mit Schwarzen Nüssen

Die Zutaten

(für 6 Personen)

- **Rehrücken:**
800–900 g Rehrücken
2 Scheiben Toastbrot
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 Wacholderbeeren, gehackt
- **Farce:**
50 g Hühnerfleisch
50 g Obers
1 Eiweiß
Salz, Pfeffer
Cognac
- **Schwarze Nüsse:**
1 kg grüne Walnüsse
1 l Wasser
1 kg Zucker
5 Stangen Zimt
1 Vanilleschote
6 Zitronen
1 EL Gewürznelken

- **Dirndlkompott:**
1 kg Dirndl (Kornelkirschen)
1 kg Zucker
Zimtrinde
Gewürznelken

Zubereitung

Rehrücken: Den Rehrücken zuputzen und mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen. Das Toastbrot auf die Maße 15×15 cm zuschneiden, zwischen Frischhaltefolie legen und dünn ausrollen; obere Folie entfernen, Brot mit der Farce bestreichen und den Rehrücken daraufsetzen, einrollen und in Fett rundherum anbraten, 5 Min. bei 180 °C garen und 5 Min. bei 80 °C rasten lassen.

Farce: Für die Farce das Hühnerfleisch faschieren und anschließend im Kutter mit Eiweiß, Obers, Salz, Pfeffer und Cognac

zu einer cremigen Farce verarbeiten.

Schwarze Nüsse: Die Nüsse 8- bis 10-mal bis in die Mitte einstechen, in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und 5 Tage lang zweimal täglich neu wässern. Den Zucker leicht karamellisieren, mit Wasser ablöschen und alles aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die übrigen Zutaten dazugeben, die gewässerten Nüsse einlegen und über Nacht erkalten lassen. Am nächsten Tag noch einmal aufkochen, 15 Min. ziehen lassen und abseien. Die Nüsse in Gläser schichten, die Marinade einkochen lassen, heiß über die Nüsse gießen und die Gläser sofort verschließen. Mindestens 6 Monate lagern.

Dirndlkompott: Die Dirndl reinigen und in Einsiedelgläser füllen, 1 kg Zucker in 1 l Wasser zu Läuterzucker kochen, die Gewürze mitkochen und wieder entfernen, überkühlen lassen und über die Dirndl gießen. Bei 95 °C 25 Min. lang im Dampf einreizen. Mindestens 6 Monate lagern.



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