

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Wildentenbrust mit Feigenkohl

## Die Zutaten (4 Portionen)

- **Wildentenbrust:**
- 2 Wildentenbrüste auf Karkasse**
- bunter Pfeffer, Koriander**
- Honig, Meersalz**
- **Wildragout**
- (Elsässische Backöffe):**
- 4 Wildentenkeulen**
- Wurzelwerk**
- 2 Wildentenlebern**
- 2 rohe Erdäpfel**
- Majoran, Salz, Pfeffer**
- Blätterteig, Eigelb**
- **Petersilwurzeln:**
- 8 Petersilwurzeln**
- Butter**
- etwas gehackte Petersilie**
- **Feigenkohl:**
- 1 Kopf Rotkohl**
- 3 Feigen**
- 1 Zwiebel**
- 1 l Rotwein**
- 0,2 l Cassis**
- Salz, Pfeffer, Honig**

## Die Zubereitung

*Wildentenbrust:* Die Brüste auf der Karkasse lassen, goldgelb anbraten, ins Rohr geben und bei

180°C 10–12 Min. garen. Herausnehmen und mit Honig einstreichen. Den Pfeffer und den gehackten Koriander mit dem Meersalz gleichmäßig auf der Wildentenbrust verteilen und ruhen lassen, danach kurz gratinieren, sodass der Honig karamellisiert. Auslösen, in Scheiben schneiden und mit dem Feigenkohl und den Petersilwurzeln anrichten. Mit Petersilie garnieren.

*Wildragout:* Die Keulen von der Karkasse lösen und scharf anbraten, Wurzelwerk hinzugeben und rösten. Mit Rotwein aufgießen und weich schmoren. Keulen vom Knochen lösen, den Fond passieren und abschmecken.

Erdäpfel und Leber in gleichmäßig große Würfel schneiden und anschwitzen, Keulenfleisch hinzufügen und mit dem Wildfond in eine feuerfeste Form mit Deckel geben. Mit dem Blätterteig verschließen, mit Eigelb bestreichen und bei 180°C 15 Min. garen.

*Petersilwurzeln:* Petersilwurzeln in Stifte schneiden und in Butter anschwitzen, weich dünsten und abschmecken.

*Feigenkohl:* Den Rotkohl in 1 Liter Rotwein ansetzen, köcheln bis er weich ist, dann erst die gewürfelten Feigen, den Zwiebel und den Cassis zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.



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

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