

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

Wild - Brettjause

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Wildschweinschinken**
400 g Wildschweinschlägel
Salz, Pfeffer
Wacholder-, Kiefern- und Thymian-Aromen
- **Schmorbraten**
200 g fertiger Schmorbraten vom Wildschwein
- **Tatar**
200 g Filet vom Hirsch
1 Schalotte
1 TL Ketchup
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
2-3 Wacholderbeeren
1 Spritzer Tabasco
4 Wachteleier
- **Polenta**
100 g Maisgrieß
100 g Wasser
Salz, Muskat, Cayennepfeffer

- **Garnitur**
Dörrzwetschken
Speck
4 Kirschparadeiser
200 g Zupfsalat
100 g Essigschwammerl
3-4 Vogelbeeren
50 g schwarze Nüsse
Preiselbeeren
Grammelschmalz (vom Wild)

Die Zubereitung

Wildschweinschinken: Den rohen Wildschweinschlägel salzen, pfeffern und eine Woche lang im Kühlschrank mit Kräutern liegen lassen. Dann unter Wacholder-, Kiefern- und Thymian-Aromen im Räucherofen räuchern. Anschließend einritzen und kurz anbraten. Den bereits (am Vortag) zubereiteten Schmorbraten

vom Wildschwein sowie den Wildschweinschinken in feine Scheiben schneiden und auf einem Teller drapieren.

Tatar: Für das Tatar das Filet vom Hirsch und die Schalotte würfelig schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Tabasco abschmecken, Ketchup und Olivenöl hinzugeben und in eine Ringform pressen. Zum Schluss mit dem gekochten Wachtelei garnieren.

Polenta: Das Wasser salzen und zum Kochen bringen. Den Maisgrieß sowie Muskat und Cayennepfeffer hinzufügen und aufkochen lassen. Die fertige Polenta auf Backpapier aufstreichen, in Blöcke schneiden und grillen.

Garnitur: Die Dörrzwetschken in Speck einwickeln und kurz anbraten. Mit Zupfsalat, Essigschwammerln, Vogelbeeren und Kirschparadeiser garnieren. Die schwarzen Nüsse, das Grammelschmalz und die Preiselbeeren in Schüsseln serviert, wirken auch optisch ansprechend.



Foto Mörwald

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

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

Internet: www.moerwald.at