

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & CHRISTIAN DOMSCHITZ SERVIEREN WILDBRET

Maibockrücken mit gebratenen Salatherzen

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Rehrücken

Salz, Pfeffer

Bratfett

2 Salatherzen

griffiges Mehl

Soße:

1 mittlere rote Zwiebel

3 Wacholderbeeren

geriebene Muskatnuß

1 EL gehacktes Liebstöckel

5 dl Rotwein

von der Shiraztraube

(oder Blauburger)

3 dl Wildsoße

2 nußgroße Stücke

kalte Butter

Zubereitung

Den Rehrücken von Fett und Sehnen befreien, salzen, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und in einer Pfanne in heißem Fett kurz anbraten. Anschließend im heißen Backrohr bei ca. 220° C 2 bis 3 Min. garen. Danach auf einem Teller im abgeschalteten Rohr bei ca. 90° C warmhalten.

Zwiebel fein schneiden und im Bratenrückstand glazig dünsten.



Foto Herbert Lehmann

Maibockrücken mit gebratenen Salatherzen

Gewürze und Kräuter beigegeben, mit Rotwein ablöschen, mit Wildsoße aufgießen und langsam einkochen lassen (ca. 10 bis 15 Min.). Mit der eiskalten Butter zu einer sämigen Soße rühren.

Beilagen

Salatherzen vierteln, eine Schnittfläche in griffiges Mehl drücken und auf dieser Seite in einer Pfanne in wenig heißem Fett rasch knusprig braten. Kurz wenden, die zweite Seite erwärmen und salzen. Den Rehrücken in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern mit der Rotweinsauce und den gebratenen Salatherzen anrichten.

*Toni Mörwald
& Christian Domschitz*

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0), Rest. „Schloß Grafenegg“, Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0), „Gourmet Service Catering“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34).

Mörwald im Ambassador, 1010 Wien, Kämtner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161)

Internet: <http://www.moerwald.at>

Blauburger

1000 – trocken – alc. 12% vol – 0,75 l
Donauland osterreich

Seit 1571

Landwirtschaftsbetrieb
Weinkellerei – Abholverkauf
Familie Zeitberger
A 3701 Tiefenthal 4
☎ 0 29 55/703 69, Fax -4
www.zeitberger.at