

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET

Rehkeule auf Bohnengemüse mit Petersil-Nudeln

Zutaten (für 6–8 Personen)

1 Rehkeule
Salz, Pfeffer
Wacholder geschrotet
½ KL Senfkörner
Prise Ingwer
etwas Öl oder Schmalz
1 Karotte, 1 gelbe Rübe
2 Zwiebeln
½ Knoblauchzehe
Petersilie
½ EL Tomatenmark
Wildfond, Maizena
Bohnengemüse:
Prinzeßbohnen
½ Zwiebel
Butter
Paradeiswürfel
Gemüsefond (Kochwasser der Prinzeßbohnen)
Petersil-Nudeln:
100 g Petersilie
1 Ei, 3 Eidotter
1 EL Mineralwasser

200 g Mehl
1 Schuß Olivenöl, Salz
Butter zum Schwenken
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Rehkeule mit den Gewürzen einreiben. In einer Schmorpfanne Öl oder Schmalz erhitzen. Darin die Rehkeule von beiden Seiten scharf anbraten und ins 220° C heiße Backrohr stellen. Nach einer ½ Stunde das Gemüse geschnitten dazugeben. Nach einer weiteren Stunde Tomatenmark in die Pfanne geben und die Temperatur auf 180° C reduzieren. Etwas Wasser oder Wildfond oder Suppe angießen und eine Alufolie über das Fleisch legen. Noch eine weitere Stunde unter ständigem Übergießen fertigschmoren. Prinzeßbohnen in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken

und schräg halbieren. Zwiebel kleinwürfelig schneiden, in etwas Butter anschwitzen, die Paradeiswürfel und die Prinzeßbohnen dazugeben, mit dem Gemüsefond untergießen und ca. 5 Min. dünsten lassen. Würzen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Für die Petersil-Nudeln Petersilie, Ei, Dotter und Mineralwasser in der Moulinette fein mixen. Gemeinsam mit Mehl, Olivenöl und etwas Salz zu einem geschmeidigen grünen Teig verarbeiten. ½ Stunde rasten lassen, zu Teigplatten ausrollen und in 2 mm breite Nudeln schneiden. Diese in Salzwasser ca. 2 Min. kochen lassen, herausnehmen und in Butter schwenken. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rehkeule aus dem Backrohr nehmen und auslösen. Den Saft durch ein Sieb seihen, um ein Drittel einkochen und mit etwas Maizena abbinden. Das ausgelöste Fleisch in Scheiben schneiden, auf einen Teller legen, mit Saft übergießen und mit Bohnengemüse und Petersil-Nudeln anrichten.

Toni Mörwald & Martin Weiler

Foto Herbert Lehmann



Rehkeule auf Bohnengemüse mit Petersil-Nudeln

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, Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).

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