

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Nußchen vom Rehbock mit Grappa Rosinen & Schwarzwurzelascher

Zutaten

(für 4 Personen)

360 g Rehrücken
Salz, Pfeffer
Petersilie gehackt
Wacholderbeeren zerdrückt
Öl
Wildfond
Butter

Nudelteig:
125 g Mehl
1 Dotter
2 Eier
½ EL Öl
1 Prise Salz

Füllung:

200 g Schwarzwurzeln
80 ml Obers
20 g Butter
70 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuß
Zitronensaft

Grappa-Rosinen:

250 g Rosinen
120 g Kristallzucker
20 g Vanillezucker
150 ml Weißwein
100 ml Grappa
½ Zimtstange
etwas Orangen- und Zitronenschale
20 ml Portwein

Zubereitung

Den Rehrücken portionieren. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Wacholder würzen und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Im Backrohr bei 180° C ca. 5 Min. fertigaren. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Bratrückstand mit Wildfond ablöschen, durch ein Sieb passieren, einkochen lassen und eventuell mit etwas Butter binden.

Alle Zutaten für den Nudelteig verkneten. Zu einer Kugel formen und ½ Stunde zugedeckt rasten lassen.

Für die Fülle die gewürfelte Schwarzwurzeln mit Obers, Butter und Milch ca. 20 Min. weichköcheln. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß würzen und im Mixer fein pürieren.

Den Nudelteig zu Platten ausrollen, die erkaltete Fülle darauf verteilen. Mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen. Eine zweite Teigplatte darauflegen, andrücken und die Tascherl in gewünschter Form ausstechen. Die Tascherl in Salzwasser ca. 5 Min. kochen.

Die Grappa-Rosinen ca. eine Woche vor dem Servieren vorbereiten. Alle Zutaten mischen und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach die Rosinen einmal aufkochen und in Einmachgläser füllen. Mit heißem Rum anzünden und verschließen. Für mindestens eine Woche ziehen lassen.

Toni Mörwald



Foto Florian Kloss

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>