

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehrücken unter der Petersilienkruste

Zutaten

(für 6 Personen)

6 Stk. Rehrückenstränge
à 140 g
1 Zweig Rosmarin
1 TL Wacholder, gehackt
1 Zweig Thymian
Öl, Salz, Pfeffer
1 TL Mehl
¼ l Wildjus
etwas Butter
Kruste:
120 g Butter

3 EL Petersilie, gehackt
3 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat

Maronilasagne:
300 g Erdäpfelpüree
100 g Maronipüree
50 g Maroni, gehackt
2 Strudelteigblätter
Fett zum Backen

Zubereitung

Rehrückenstränge würzen und in Öl braten. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200 °C

5 Min. rosa fertig braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und rasten lassen. Bratenrückstand mit Mehl stauben und mit Wildjus ablöschen. Durch ein Sieb seihen und die Sauce mit Butter montieren.

Für die Kruste die Butter zerlassen und alle Zutaten darin kurz rösten. Die Kruste auf den Rehrücken drücken und bei starker Oberhitze goldbraun garen.

Für die Maronilasagne die Pürees vermengen, erwärmen und die gehackten Maroni darunter rühren. Aus dem Strudelteig 5×5 cm große Quadrate schneiden und in heißem Fett goldgelb backen. Das Püree in einen Dresiersack füllen. Nach und nach Strudelblatt und Püree aufeinander legen (5 Schichten).

Den Rehrücken in Medaillons schneiden, auf der Sauce anrichten und die Maronilasagne als Beilage servieren.



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);
Rest. „Fontana“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
„Gourmet Service Catering“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Internet: <http://www.moerwald.at>