

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehshlögel in Pilzrahm mit Böhmischem Knödeln

Zutaten

(für 6 Personen)

1 kg Rehshlögel

Salz, Pfeffer

Wacholderbeeren

2 Zwiebeln

1 Karotte

½ Knolle Knoblauch

¼ l Rotwein

Rosmarin, Thymian

¼ l brauner Fond

Böhmische Knöderl:

¾ l lauwarme Milch

½ Pkg. Frischgerm

500 g griffiges Mehl

50 g Weißbrotwürfel

1 Ei

frisch gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Pilz-Rahm:

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

¼ kg Champignons

¼ kg Steinpilze

¼ l Schlagobers

Salz, Pfeffer

gehackte Petersilie

1 Becher Sauerrahm

Zubereitung

Den Rehshlögel mit Salz, Pfeffer und den gehackten Wacholderbeeren würzen und in Öl rundherum scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einen Teller legen. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch im gleichen Topf braun rösten, den Rehshlögel beigegeben, mit Rotwein ablöschen und mit dem ganzen Rosmarin und Thymian bestreuen. Den Topf in das auf 220 °C vorgeheizte Rohr geben und ca. 1½ Stunden bei ständigem Übergießen mit braunem Fond fertig schmoren lassen.

Für die böhmischen Knöderl die Milch leicht erwärmen und die Frischgerm darin auflösen. Die restlichen Zutaten dazumengen und die Germmasse doppelt in Frischhaltefolie länglich einrollen. In leicht köchelndem Wasser zugedeckt ca. 35 Minuten ziehen lassen.

Für den Pilz-Rahm Zwiebeln und Knoblauch hacken, die Pilze in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, Knoblauch und Pilze beigegeben und kurz weiterrösten. Mit Schlagobers aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit frischer Petersilie verfeinern und zum Schluss den glatt gerührten Sauerrahm in die kochende Sauce einrühren. Den Rehshlögel tranchieren, die Knöderl in Scheiben schneiden und mit der rahmigen Pilzsauce anrichten.

Der Tipp

Größere Fleischstücke sollte man mit Speck spicken, damit sie nicht zu trocken werden. Statt Wacholder passt auch sehr gut frischer Koriander.



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>