

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Roh mariniertes Reh mit Zachtel, Spiegeleiern & marinierten Linsen

Zutaten

(für 4 Personen)

**1 Rehrücken,
ausgelöst 1 Filet**
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Wachteleier
100 g Linsen
1 rote Zwiebel
1 TL scharfer Senf
4 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl

Zubereitung

Den ausgelösten Rehrücken von Sehnen und Fett befreien. Am Besten mit einer Schneidemaschine hauchdünn aufschneiden und sofort kreisförmig auf gekühlten Tellern anrichten, kalt stellen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Die Linsen über Nacht in Wasser einlegen, in gesalzenem Wasser weich kochen, abseihen und noch

heiß mit Senf, Salz, Pfeffer, Öl, Essig und der Zwiebel marinieren. Die marinierten Linsen auf dem Reh-Carpaccio anrichten und mit den Wachtelspiegeleiern servieren.

Tipp

Wer es noch ein wenig würziger möchte, verfeinert dieses Gericht mit einem klassischen Pesto und Lavendelöl.

**Leichtes
Wildgericht
für die
warme
Jahreszeit:
roh
mariniertes
Reh**



Foto Florian Kloss

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Nüsschen vom Maibock mit Wildspargel

Zutaten

(für 6 Personen)

1 Rücken vom Maibock**300 g Wurzelgemüse****2 EL Paradeismark****½ l Rotwein****Wacholder****Lorbeerblatt****Pfefferkörner****Salz, Pfeffer****etwas Butter****300 g Morcheln****600 g Wildspargel****Butter****100 ml Gemüsefond****oder Wasser****Salz, Pfeffer****Zubereitung**

Die Rückenstränge vom Knochen lösen und zuputzen. Knochen klein hacken und mit den Abschnitten in reichlich Öl in einem Bräter rösten. Nach ca. 30 Minuten geschnittenes Wurzelgemüse

und Paradeismark begeben und mitrösten, wenn alles schön dunkel gebräunt ist, mit Rotwein ablöschen. Den Bratensatz lösen, mit Wasser auffüllen, Gewürze begeben, durchkochen und abseihen. Den gewonnenen Saft auf ca. ½ Liter einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter binden.

Den Maibock-Rücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne rundum anbraten, sodass die Poren geschlossen sind, Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Gitter legen und im Rohr

bei 180 °C ca. 10 Minuten rosa braten.

Morcheln putzen und reichlich wässern, vom Spargel die holzigen Enden entfernen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Morcheln und Spargel darin anschwitzen, leicht mit Fond untergießen und weich schmurgeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel-Morchel-Gemüse auf Tellern anrichten, Fleisch in beliebige Stücke schneiden, auf das Gemüse setzen und mit Sauce umgießen.



Foto Ulrike Köb

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0);

NEU: Rest. Toni M.,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0);

Rest. „Fontana“, Oberwaltersdorf
(Tel. 0 22 53/606 600);

Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93-0);

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

„Gourmet Service Catering“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-30).

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