

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wiener Meibock-Schnitzel mit Erdäpfelsalat

Zutaten

(für 6 Personen)

- 6 Reh-Schnitzel zu je 160 g**
- Salz**
- Mehl zum Panieren**
- 2 Eier**
- 200 g Weißbrotbrösel**
- Schweine- oder Butterschmalz zum Backen**
- 1 Zweig Zitronenthymian**
- 1 EL Olivenöl**
- 3 Wacholderbeeren**

Salat:

- 400 g Erdäpfel „Ditta“**
- 2 kleine, rote Zwiebel**
- Salz, Pfeffer**
- 3 EL Essig, 6 EL Öl**
- 2 EL Rindssuppe**
- etwas Zucker**
- Schnittlauch**
- schwarzer Trüffel**

Zubereitung

Die Schnitzel mit einem Plattier-eisen sanft klopfen. Mäßig salzen. Das Fleisch mit gehackten Wacholderbeeren, Zitronenthymian und Olivenöl einmassieren. In Mehl wenden, gut abschütteln, durch pures Ei ziehen und in Brösel wenden. Schnitzel schwimmend im heißen Fett backen. Die Pfanne immer ein wenig rütteln, damit das Schnitzel in Bewegung bleibt. So souffliert die Panier am schönsten. Beim Wenden nicht ins Fleisch stechen.

Nachdem die Schnitzel rundum goldgelb gebacken sind, herausnehmen und gründlich mit Küchenkrepp abtupfen.

Für einen guten Erdäpfelsalat kocht man „Ditta“, schneidet diese in Scheiben und mischt sie noch warm mit einer Marinade aus Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer sowie einer kleingeschnittenen, in ca. 2 EL warmer Rindssuppe überkochten, roten Zwiebel – der Salat muss schmierig sein. Darüber kommen eine Handvoll Schnittlauch und schwarzer Trüffel.



Foto Florian Kloss

M Ö R W A L D

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

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

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

Rest. 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: www.moerwald.at