

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Geröstete Rehleber mit Pilzen & Bärlauch

Die Zutaten

(für 4 Personen)

Rehleber:

1 Zwiebel
350 g Rehleber
in Scheiben geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer
Piment, Majoran
Rosmarin, Thymian
1 EL griffiges Mehl
Olivenöl
¼ l Suppe

Pilze:

Pilze nach Saison
Butter
Salz

Beilage:

½ kg Erdäpfel
Butter
Petersilie
Salz

Garnitur:

Bärlauch
Öl zum Frittieren
Sauerrahm

Zubereitung

Rehleber: Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Leber in heißem Olivenöl in einer Pfanne rundherum rasch anbraten. Danach salzen, pfeffern und mit Piment würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Im Bratrückstand die geschnittene Zwiebel goldgelb anbraten und mit Mehl stauben. Mit ¼ l Suppe aufgießen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Rosmarin und Thymian abschmecken. Leber dazugeben und nur mehr kurz ziehen lassen.

Pilze: Die Pilze putzen, danach in Butter schwenken und leicht salzen.

Beilage: Die Erdäpfel in Salzwasser kochen, schälen, in Butter schwenken und mit Petersilie bestreuen.

Garnitur: Bärlauch kurz in heißem Öl frittieren und gut abtropfen lassen.

Den Sauerrahm kurz vor dem Servieren aufschäumen und auf die Leber geben. Die geröstete Leber auf dem Teller platzieren und die Pilze darauf verteilen. Frittierten Bärlauch daraufsetzen und die Leber mit den Petersilerdäpfeln servieren.



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. Schloss Grafenegg,
 Grafenegg, Tel. 0 27 35/26 16-0.

Gourmet Service Catering,
 Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: www.moerwald.at