

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & CHRISTIAN DOMSCHITZ SERVIEREN WILDBRET

Rehleber gebacken mit Rote-Rüben-Carpaccio

Zutaten

(für 4 Personen)

400 g Rehleber

Pfeffer

Mehl, Ei,

Brösel

zum Panieren

heißes Fett zum Ausbacken

Beilagen:

4 Stück rote Rüben

(gleich groß)

reichlich Kümmel

Balsamicoessig

Olivenöl

2 EL Dijon-Senf

Salz, Pfeffer

frisch gerissener Kren

Zubereitung

Die Rehleber enthäuten, von den Adern befreien und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Nur pfeffern, in Mehl, Ei und Brösel panieren und in heißem Fett goldgelb herausbacken. Die Leberscheiben aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Beilagen

Rote Rüben schälen und in Wasser mit reichlich Kümmel weichkochen. Anschließend abkühlen lassen. Mit einer Aufschnittmaschine die roten Rüben in möglichst feine Scheiben (ca. 1 mm) schneiden und auf einem Teller auflegen.

Die beim Aufschneiden angefallenen Rote-Rüben-Reste (ca. 100 g) mit 2 dl Kochfond im Mixer mit einigen Spritzern Balsamicoessig, etwas Olivenöl und 2 EL Dijon-Senf kurz zu einer sämigen Konsistenz mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rote-Rüben-Carpaccio mit der Vinaigrette beträufeln, mit frisch gerissenem Kren nach Geschmack bestreuen und die gebackene Rehleber darauf anrichten.

*Toni Mörwald
& Christian Domschitz*

Gebackene Rehleber mit Rote-Rüben-Carpaccio & Kren-Vinaigrette

Foto Herbert Lehmann



Rest. „Zur Traube“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0), Rest. „Schloß Grafenegg“, Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0), „Gourmet Service Catering“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34).

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

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