

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Sülze vom Schwarzwild

Die Zutaten (4 Portionen)

- Essigschwammerl
- 100 g Eierschwammerl**
- 100 g Stockschwämmchen (Pioppini)**
- 300 ml Himbeeressig**
- 500 ml Geflügelfond**
- Salz, Zucker, Lorbeerblatt**
- Senfsaat**
- **Kürbismousse**
- 200 g Kürbis**
- 3 Blatt Gelatine**
- 125 g Schlagobers**
- Salz, Cayenne-Pfeffer**
- Muskat**
- **Wildschweinsulz**
- 2 Filetstücke**
- 400 ml klarer Wildfond**
- 4 Blatt Gelatine**
- 2 cl Madeira (Süßwein)**
- Salz, Pfeffer**
- Gelee**
- 800 g Gemüsebrunoise**
- **Garnitur**
- Vogelssalat, Blattsalat**
- Walnussöl**
- Schwarzbrotcroûtons**
- eingelegte schwarze Nüsse**

Die Zubereitung

Essigschwammerl: Die Pilze sauber zuputzen, waschen und in kleine Einweckgläser geben, Essig mit dem Fond und den Gewürzen aufkochen, in die Gläser füllen, verschließen und bei 100 °C Wasserdampf „einkochen“. Hält bei gleichbleibender Temperatur mindestens 1 Jahr.

Kürbismousse: Den Kürbis schälen und mit den Gewürzen in Alufolie bei 140 °C Heißluft gut 1 Stunde im Ofen weich garen, durch ein Passiersieb streichen, mit der eingeweichten Gelatine versetzen, gut verrühren und das geschlagene Schlagobers unterheben, in Ringe geben und kühl stellen.

Wildschweinsulz: Die Filetstücke

mit Salz, Pfeffer und Madeira würzen, in Alufolie wickeln und pochieren. Herausnehmen und kühl stellen. Den Fond aufkochen, abschmecken und Gelatine dazugeben. Die Gemüsebrunoise auf die gestockte Kürbismousse geben, danach das Fleisch dünn aufschneiden und rosettenförmig darauflegen. Mit Gelee bedecken und kalt stellen (mindestens 1 Tag).

Garnitur: Den Salat mit dem Saft von den Pilzen, den eingelegten schwarzen Nüssen und etwas Walnussöl marinieren und kreisförmig auf einem Teller anrichten, das gestürzte Törtchen in die Mitte setzen. Zum Schluss die Schwarzbrotcroûtons begeben und servieren.



Foto Michael Eckstein

M Ö R W A L D

Rest. Zur Traube,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

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

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

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Internet: www.moerwald.at

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