

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & CHRISTIAN DOMSCHITZ SERVIEREN WILDBRET

Hirschrückensfilet mit Knödel-Chips

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Hirschrückens
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bratfett
2 dl Weinbrand
Wildsoße oder Rindsuppe
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
2 nußgroße Stücke
kalte Butter

Knödel-Chips:

2 Eier
Salz
Muskatnuß
1 EL Butter
12 Scheiben Toastbrot

Zubereitung

Hirschrückens von Fett und Sehnen befreien, salzen, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und in einer Pfanne in heißem Fett auf beiden Seiten rasch anbraten. Anschließend im Backrohr bei ca. 220° C ca. 12 Min. garen. Das Hirschrückensfilet dann auf einen Teller legen und im ausgeschalteten Rohr bei ca. 90° C einige Minuten rasten lassen.

Den Bratenrückstand mit Weinbrand und Wildsoße bzw. Rindsuppe ablöschen, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren begeben und einige Minuten einkochen lassen. Mit der eiskalten Butter zu einer sämigen Soße rühren.

Beilagen

Eier trennen, Eiweiß mit Salz und geriebener Muskatnuß zu Schnee schlagen. Die Toastbrot-Scheiben entrinden, kleinwürfelig schneiden und mit den Eidottern in den Schnee einrühren. In einer flachen Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Masse im Durchmesser von ca. 15 cm kleinfingerdick einstreichen. Beidseitig knusprig braten. Danach mit einem runden Ausstecher Chips ausstechen. Hirschrückensfilet in Scheiben schneiden und mit Knödel-Chips und Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten.

*Toni Mörwald
& Christian Domschitz*

Foto Herbert Lehmann



Hirschrückensfilet mit Knödel-Chips

Weinempfehlung

1999 Sauvignon Blanc Kreuzgang, Weinbau Familie Mörwald, Feuersbrunn (0,75 l S 69.-/€ 5.01 ab Hof).



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>