

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET

Mosaik von Rehfilet & Gänseleber

Zutaten (für 1 Terrine)

600 g Rehfilets
Butter zum Braten
0,4 l Rehconsommé
Sherry & Portwein zum Abschmecken
Salz, Pfeffer
4 Blatt Gelatine
600 g Gänseleberparfait in cm-Streifen

Ca. 2 l Consommé:
250 g Rehfleisch von Schlegel oder Schulter
8 Wacholderbeeren
½ Bd. Petersilie
½ Sellerieknolle
1 Karotte
1 Zwiebel
2 Paradeiser
½ EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer
10 Eiklar
2 l Rindsuppe
2 l Wasser

Schnittlauchöl:
Schnittlauch
Olivenöl
Salz

Zubereitung

Für die Consommé das Rehfleisch gemeinsam mit Wacholderbeeren, Petersilie, Sellerie, Karotte, Zwiebel und Paradeisern mit dem Fleischwolf faschieren. Das Rehfaschierte mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Eiklar vermischen und in einen großen Topf geben. Mit Rindsuppe und Wasser auffüllen. Auf den Herd

stellen und sehr langsam aufwallen lassen. Anschließend 5 Stunden ziehen lassen. Danach durch ein Tuch seihen und beiseite stellen.

Die zugeputzten Rehfilets in Butter von allen Seiten kurz anbraten – nicht länger als 2 Minuten insgesamt, das Fleisch soll innen rosa bleiben. Aus der Pfanne nehmen und kühlstellen.

0,4 l Rehconsommé erwärmen, mit Sherry, Portwein, Salz und Pfeffer würzen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Eine Kastenform mit Folie auslegen, etwas vom Rehgelee hineingießen und kühlstellen. Als erste Schicht Rehfilets und Gänseleber-Streifen abwechselnd in die Terrine einlegen, mit dem Rehgelee bedecken und kalt werden lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, und die Terrine für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für das Schnittlauchöl frisch geschnittenen Schnittlauch mit Olivenöl und etwas Salz aufmischen und durch ein feines Sieb passieren. Vorsicht, am Anfang nicht zuviel Öl hineingeben, damit die Farbe schön grün wird!

Terrine stürzen, die Folie abziehen und mit dem Elektromesser aufschneiden. Die Rehfilet- & Gänseleber-Mosaik-Scheiben anrichten und mit Schnittlauchöl beträufeln.

Toni Mörwald & Martin Weiler

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



Foto Herbert Lehmann