

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehsschnitzel gebacken mit Erdäpfel-Vogelsalat

Zutaten (für 6 Personen)

ca. 1 kg Rehschlögel

Salz

Pfeffer

Petersilie gehackt

etwas Zitronensaft

Mehl

Ei

Toastbrot

Butterschmalz

8–10 festkochende Erdäpfel

½ Zwiebel gewürfelt

Salz

weißer Pfeffer

Tafelessig

Tafelöl

Zucker

Senf

Vogelsalat geputzt

Balsamico-Essig

Nußöl

Salz

Pfeffer

Zucker

200 g Preiselbeeren

120 g Zucker

Zubereitung

Toastbrot im Backrohr bei 60° C zwei Stunden trocknen, dann mit der Krenreibe reiben, die Brösel zum Panieren verwenden, das ergibt eine besonders schmackhafte Panade. Rehschlögel in Schnitzel schneiden und plattieren. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Zitrone würzen und panieren. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die panierten Schnitzel unter ständigem Schwenken goldgelb backen und warmstellen.



Foto Florian Kloss

Die Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit den restlichen Zutaten nach Geschmack marinieren.

Aus Balsamico, Nußöl, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing herstellen und den Vogelsalat damit marinieren.

Preiselbeeren ca. eine Woche vor dem Servieren vorbereiten. Die verlesenen Preiselbeeren waschen. Danach gemeinsam mit dem Kristallzucker in der Rührmaschine mit dem Knethaken bei kleinster Stufe rühren, bis sich der Zucker restlos aufgelöst hat. Die Preiselbeeren in ein Einmachglas

geben und mit brennendem Rum verschließen. Für mindestens eine Woche ziehen lassen.

Toni Mörwald

M Ö R W A L D

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>