

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehsteak im Speck & Wacholder

Zutaten

(für 6 Personen)

2 Rehfilets
Wacholderbeeren
Pfeffer aus der Mühle
100 g Rohschinken
Wildfond
Butter

300 g Wirsing Kohl
50 g Räucherspeck
Riesling
¼ l Obers
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

8 kleine Schalotten
Honig
Cabernet Sauvignon
3 EL Preiselbeeren
Salz
Pfeffer
frische Kräuter

Zubereitung

Die Rehfilets zuputzen und mit zerdrückten Wacholderbeeren und Pfeffer würzen, mit Rohschinken umwickeln, eventuell Kräuter begeben. Die Rehfilets in etwas Öl von allen Seiten anbraten und im Rohr fertig garen,

das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratenrückstand mit Wildfond ablöschen und kurz köcheln lassen, durch ein Sieb seihen und mit etwas Butter binden.

Wirsing Kohl in Streifen und Speck in feine Würfel schneiden. Wirsing blanchieren und in Eiswasser abschrecken, Speck in einem Topf anrösten und den Wirsing begeben, mit Weißwein ablöschen und reduzieren, mit Obers auffüllen und Gewürze begeben, etwas einkochen, vor dem Anrichten geschlagenes Obers unterziehen.

Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden, in Honig karamellisieren, mit reichlich Rotwein ablöschen und weich kochen, mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken.

Das Rehsteak mit Speckwirsing und Rotweinschalotten servieren.



Foto Ulrike Köb

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
 Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;
 Rest. Toni M.,
 Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;
 Rest. Fontana, Oberwaltersdorf,
 Tel. 0 22 53/606 600;
 Rest. im Kloster Und,
 Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0;
 Rest. Mörwald im Ambassador,
 1010 Wien, Kärntner Straße 22,
 Tel. 01/96 161-161.

Gourmet Service Catering,
 Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.
 Internet: www.moerwald.at