

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Tournedos vom Wildschwein

Zutaten

(für 4 Personen)

Wildschwein:**900 g Wildschweinerücken****Salz, Pfeffer****Butter zum Anbraten****Safranbutter:****100 g Butter****Salz, Pfeffer****4 Safranfäden****5 EL Rindsuppe****1 Prise Kurkuma****100 g Parmesan****Beilagen:****12 Kohlblätter****Salzwasser, Eiswasser****Salz, Pfeffer, Muskat****Butter zum Anbraten****Blätterteig (fertig)****Eigelb****Zubereitung**

Den Wildschweinerücken zuputzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter anbraten. Im Rohr bei 160 °C 8 Minuten garen, anschließend wenden und erneut 4 Minuten garen. Danach 5 Minuten bei 70 °C rasten lassen.

Die Safranfäden in der Rindsuppe erhitzen, eine Weile ziehen lassen und anschließend mit der Butter vermengen, mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und mit frisch geriebenem Parmesan binden.

Bei den Kohlblättern den Strunk

entfernen und in kochendem Salzwasser für ca. 10 Sekunden blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. In feine Streifen schneiden, Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kohlstreifen anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Blätterteigsterne: Zwei gleich große Blätterteigplatten (Tiefkühlware) werden kurz angetaut. Zuerst die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und die erste Blätterteigplatte darauflegen. Anschließend mit einem Gabelrücken die gesamte Teigoberfläche aufrauen. Danach mit Eigelb bestreichen und die zweite Teigplatte darauflegen und leicht andrücken. Sterne, Blumen, Zylinder oder Herzen ausstechen. Bei derartigen Garnituren sollte mit einem Messer die obere Schicht des Blätterteigs bis zur Hälfte eingeschnitten und anschließend mit Eigelb bestrichen werden. Die verschiedenen Formen werden bei 175 °C ca. 20 Minuten lang gebacken.



Foto Florian Klöss

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. 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