

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rosa gebrätener Hirschrücken auf Trüffel, Polenta & roten Rüben

Zutaten (für 6 Personen)

ca. 1,5 kg Hirschrücken
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
Öl
15 g Butter
Thymianzweig
Wacholderbeeren
Lorbeerblatt
1/8 l Rotwein
1/8 l Wildfond
1-2 Butterflocken

Polenta:

1/2 l Milch
200 g Maisgrieß

Salz
Pfeffer
60 g Butter
Schwarze Trüffeln
Trüffelöl

2 Rote Rüben
Salz
Kümmel
Pfeffer
1 EL Maizena
10 g Butter

Zubereitung

Den Hirschrücken von Sehnen befreien, mit Salz und weißem

Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heißem Öl und Butter von allen Seiten anbraten. Den Thymianzweig und die Wacholderbeeren mit dem Lorbeerblatt in die Pfanne geben und diese ca. 10 bis 15 Minuten bei 180° C ins vorgewärmte Rohr stellen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Folie einpacken und an einem warmen Ort rasten lassen. Den in der Pfanne verbliebenen Bratrückstand leicht stauben, mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Alles zur Hälfte einreduzieren lassen und mit Butterflocken montieren.

Für die Polenta die Milch aufkochen, den Maisgrieß einkochen und einige Minuten köcheln lassen, damit dieser aufquellen kann. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Trüffeln sowie die Butter und etwas Trüffelöl einrühren. Die Roten Rüben mit Kümmel in Salzwasser kochen und schälen. Eine Rübe grob schneiden, mit etwas Wasser fein mixen und durch ein Haarsieb laufen lassen. Den gewonnenen Saft abschmecken und mit Maizena leicht binden. Die zweite Rübe in feine Würfel schneiden und in den Saft geben. Einmal aufkochen lassen und mit kalter Butter verfeinern.

Die Rote-Rüben-Sauce auf den Teller geben. Hirschrücken portionsweise anrichten und die Polenta als Beilage dazu servieren. Mit frischem Thymian ausgarnieren.

Toni Mörwald



Foto Florian Kloss

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);
Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
Internet: <http://www.moerwald.at>