

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

# Nüsschen vom Reh Rücken im Brotteig

## Zutaten

(für 6 Personen)

600 g Rehrücken  
6 Scheiben Toastbrot  
200 g Farce  
etwas frischen Bärlauch  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Farce:

100 g Hühnerfleisch  
100 g Obers  
Salz, Pfeffer  
Cognac

### Gemüse:

400 g Zuckerschoten  
400 g Karotten  
Salz  
Pfeffer  
Salzwasser zum Kochen  
Butter zum Schwenken

## Zubereitung

Für die Farce als Allererstes das Hühnerfleisch faschieren und anschließend im Cutter mit Obers, Salz, Pfeffer und Cognac zu einer cremigen Farce cuttern.

Den Rehrücken zuputzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot auf die Maße 15×15 cm zuschneiden und mit der fertigen Farce bestreichen. Erst den frischen Bärlauch und danach das Rehfilet daraufsetzen, einrollen und im Fett rundherum anbraten. Das Ganze im Rohr bei 180 °C 5 Minuten garen und anschließend nochmals 5 Minuten lang bei 80 °C rasten lassen.

Für das Gemüse die Erbsenschoten in Rauten und die Karotten in Scheiben schneiden, in Salzwasser bissfest kochen und abseihen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Erbsenschoten sowie die Karottenscheiben darin durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Jus in die Tellermitte gießen, die Rehnüsschen im Brotteig schräg anschneiden und in der Mitte des Tellers platzieren. Zum Schluss noch das Gemüse rundherum dekorativ anrichten.

## 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](http://www.moerwald.at)



Foto Florian Kloss