

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Hirschrücken mit Grappa-Rosinen

## Zutaten

(für 4 Personen)

**800 g Hirschrückenfilet**

**Salz**

**Pfeffer**

**Wacholder**

**Rosmarin**

**Öl zum Braten**

**Grappa-Rosinen:**

**200 g Rosinen**

**¼ l Grappa**

**Selleriestroh:**

**1 Knolle Sellerie**

**Öl**

**Salz**

## Zubereitung

Den Hirschrücken von Fett und Sehnen befreien, salzen, pfeffern, mit Wacholder und Rosmarin würzen, in einer Pfanne in heißem Öl auf beiden Seiten rasch anbraten, anschließend im Backrohr bei 220 °C ca. 12 Min. garen. Das Hirschrückenfilet dann auf einen Teller legen und im ausgeschalteten Rohr bei ca. 90 °C einige Minuten rasten lassen.

Die Rosinen in Grappa einweichen und gut durchziehen lassen. Für die Garnitur (Selleriestroh) eine Knolle Sellerie in feine Streifen schneiden, in Öl frittieren, danach abtropfen lassen und salzen.

Den Hirschrücken mit den Grappa-Rosinen anrichten und das Selleriestroh darüberstreuen.

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



**Zart rosa  
gebratener  
Hirschrücken  
mit Grappa-  
Rosinen und  
Selleriestroh**

Foto Ulrike Köb