

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

## Zartes Hirschkalb auf Sauce Hubertus

**Zutaten**

(für 6 Personen)

**900 g Hirschkalbsrücken**  
**Wacholderbeeren, zerdrückt**  
**Petersilie, gehackt**  
**Salz, Pfeffer**

**Sauce Hubertus:**

**30 g geschnittener Speck**  
**50 g geputzte Pilze**  
**Rotwein zum Ablöschen**  
**200 g Wildfond**  
**kalte Butter zum Montieren**  
**Preiselbeeren**

**Polenta:**

**150 g Maisgrieß**  
**150 g Obers**  
**150 g Rindssuppe**  
**70 g Kürbiswürfel**  
**1 Zweig Rosmarin**  
**1 Zweig Thymian**  
**Butter zum Braten**  
**Salz, Pfeffer**

**50 g Erbsen**  
**Butter zum Schwenken**  
**Salz, Pfeffer**

**Zubereitung**

Den Hirschkalbsrücken portionieren, mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Wacholder würzen, in einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten; im Backrohr bei 180 °C ca. 5 Min. fertig garen; aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Sauce Hubertus im Bratenrückstand den Speck und die Pilze ansautieren, mit etwas Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen; mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einreduzieren lassen; damit eine sämige Sauce entsteht, mit kalter Butter montieren und mit Preiselbeeren vollenden.

Für die Polenta die Kürbiswürfel zusammen mit Rosmarin und Thymian schmoren, einsteilen beiseite stellen; Obers und Rindssuppe aufkochen lassen und den Maisgrieß darin einkochen; die Kürbiswürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen; die Polenta in eine Dreiecksform füllen und erkalten lassen; danach herausstürzen und in Scheiben schneiden. Diese Scheiben in Butter braten.

Die Erbsen in Salzwasser kochen, in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Hirschkalb auf dem Teller anrichten und mit Sauce Hubertus nappieren. Die Polenta und die Erbsen dekorativ dazu anrichten.



Foto Florian Kloss

**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)