

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

Wild Ragout mit Schwammerl-Roulade

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Wildragout**
- 2 kg Wildfleisch (Schlögell, Blatt)**
- 2 l Rotwein**
- 300 g Wurzelgemüse**
- Lorbeerblatt**
- Wacholderbeeren**
- Piment**
- 50 ml Himbeeressig**
- Öl**
- 3 l Wildfond**
- 3 Zwiebeln**
- 2 EL Paradeisermark**
- Salz, Pfeffer**
- 80 g Preiselbeeren**
- **Schwammerl-Roulade**
- 500 g Erdäpfel**
- 250 g Mehl**
- 2 Eigelb**
- Salz, Muskat**
- 2 EL Wildfarce**
- 300 g Schwammerl, sautiert**
- **Kohl**
- 2 Köpfe Wirsing**
- ½ l Schlagobers**
- 3 EL Gemüsebrunoise**
- Petersilie, gehackt**
- 3 Schalotten**
- Salz, Pfeffer, Muskat**

Die Zubereitung

Wildragout: Das Wildfleisch in 3x3 cm große Würfel schneiden und mit dem geschnittenen Wurzelgemüse sowie Rotwein, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Piment und Himbeeressig 4–7 Tage einlegen.

Abtropfen lassen und den Sud langsam aufkochen und passieren (Klärvorgang, der die Fleischiweißstoffe bindet, sodass der Rotweinsud ganz klar ist). Topf erhitzen, Öl hinzugeben und das Fleisch anbraten, die fein geschnittenen Zwiebeln zugeben und mit dem Paradeisermark leicht abrösten, nach und nach mit dem geklärten Rotweinfond ablöschen und langsam einreduzieren lassen. Mit dem Wildfond aufgießen und das Fleisch langsam garen. Ist das Fleisch weich,

mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken.

Schwammerl-Roulade: Aus den gekochten Erdäpfeln, Mehl, Eigelb, Salz und Muskat einen Teig herstellen und ausrollen, aus der Wildfarce und den sautierten Schwammerln eine Masse herstellen und auf dem Teig gleichmäßig verteilen, mithilfe einer Folie zu einer Schnecke einrollen und bei 90–100 °C pochieren.

Kohl: Den Wirsing zuputzen, die äußeren Blätter ganz lassen und die mittleren fein schneiden. Den fein geschnittenen Wirsing mit den Schalotten und der mit Petersilie verfeinerten Gemüsebrunoise anrösten und mit dem Schlagobers einkochen, bis alles sähmig ist. Einschlagen in die blanchierten äußeren Blätter. – Als Beilage kann man separat Preiselbeeren reichen.



M Ö R W A L D

Rest. Zur Traube,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. im Kloster Und,
Krems, ☎ 0 27 32/704 93-0

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-30.

Internet: www.moerwald.at

Foto Mörwald