

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & CHRISTIAN DOMSCHITZ SERVIEREN WILDBRET

Wildhasenrücken mit Maroni-Rotkraut

Zutaten

(für 4 Personen)

600 g Wildhasenrücken
(= ungefähr 2 ganze Hasenrücken)

Salz

Pfeffer aus der Mühle
Bratfett

Maroni-Rotkraut:

12 Stück Maroni

1 EL Butter

2 EL Staubzucker

1 Rotkrautkopf (ca. 500 g)

2 säuerliche Äpfel

3 dl Rotwein

Saft von einer Zitrone

Saft von zwei Orangen

Salz

Pfeffer

Zimt

Lebkuchengewürz

5 Wacholderbeeren

1 große Zwiebel

2 EL Schmalz

Zubereitung

Die Wildhasenrücken von Fett und Sehnen befreien, salzen, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und in einer Pfanne in heißem Fett rasch anbraten. Anschließend im Backrohr bei ca. 220° C ca. 3 Min. garen. Die Wildhasenrücken dann auf einen Teller legen und im ausgeschalteten Rohr bei ca. 90° C warmhalten.

Beilagen

Die rohen Maroni etwa 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, danach mit einem scharfen Messer auf der Bauchseite einschneiden und auf einem Backblech im 120° C heißen Rohr 2–3 Stunden backen. Aus dem Backrohr nehmen und noch heiß schälen. 1 EL Butter und 2 EL Staubzucker karamelisieren. Die geschälten Maroni darin glasieren.

Das Rotkraut hobeln, die Äpfel reißen und in eine Schüssel geben. Rotwein und den Saft von Zitrone und Orangen begeben, salzen und pfeffern. Je eine Messerspitze Zimt und Lebkuchengewürz sowie die angedrückten Wacholderbeeren einrühren. Gut mischen und 2–3 Stunden ziehen lassen. Danach eine große Zwiebel fein schneiden, in Schmalz glasig rösten und das marinierte Kraut begeben. Alles langsam ca. 20–25 Min. auf kleiner Flamme bissfest kochen. Zum Schluß die glasierten Maroni unterheben.

Die Wildhasenrücken in Scheiben schneiden und mit dem Maroni-Rotkraut auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

*Toni Mörwald
& Christian Domschitz*

Foto Herbert Lehmann



Wildhasenrücken mit Maroni-Rotkraut

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).

Mörwald im Ambassador, 1010 Wien, Kämtner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).

Internet: <http://www.moerwald.at>