

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fasanen schaumsuppe

Zutaten

(für 6 Personen)

2 Fasanenbrüste
Öl

3 Stück Kohlrabi

1 Lorbeerblatt

1 l Wasser

500 ml Obers

250 ml Milch

100 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

6 Scheiben Toastbrot

6 Eidotter

Schwarze Trüffel

Zubereitung

Die Fasanenbrüste würzen und in Öl scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Rohr bei 200 °C fertig braten.

Die Kohlrabi schälen und die Schalen mit dem Lorbeerblatt in 1 l Wasser 10 Min. auskochen lassen. Aus den geschälten Kohlrabi mit einer Ringform (3–4 cm) je zwei Kreise herausstechen. Diese Sockel mit dem Parisienne-Ausstecher aushöhlen – das ergibt die Behälter für die Eidotter. Die Kohlrabisockel in gesalzenem

Wasser leicht kochen und abschrecken. Den Sud aus den Kohlrabischalen abseihen und den Bratenrückstand damit ablöschen. Das restliche Kohlrabi-fruchtfleisch darin weich kochen. Obers, Milch und Butter mitkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und pürieren. Durch ein feines Sieb seihen.

Aus den Toastbrotstücken mit dem gleichen Ausstecher wie für die Sockel-Löcher und mit einem 5–6 cm großen Ausstecher Ringe ausstechen. Diese Croûtonringe in Butter goldbraun backen.

Die Suppe aufschäumen, in einen großen Suppenteller gießen. Den Kohlrabi-Sockel in die Mitte der Suppe setzen, den rohen Eidotter hineingeben und den Croûtonring draufsetzen. Mit einer dünnen Scheibe Trüffel garnieren. Die Fasanenbrüste in feine Streifen schneiden und als Einlage servieren.



Foto Florian Kloss

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);
Rest. „Fontana“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
Kämtner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
„Gourmet Service Catering“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Internet: <http://www.moerwald.at>