

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fasan mit Specklinsen

Zutaten

(für 4 Personen)

1 Fasan
Salz, Pfeffer aus der Mühle
10 Scheiben Bauchspeck
Öl und Butter zum Braten
¼ l Suppe

Fülle:
2 Äpfel
2 Zwiebeln, geschält
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 EL getrockneter Majoran
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Spagat

Linsen:
150 g Linsen
50 g Speck
Balsamicoessig
Obers
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Hamburgerspeck

Zubereitung

Den Fasan mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fülle Zwiebel und Äpfel grob würfelig schneiden, mit den Kräutern und Gewürzen vermengen, die Fülle in den Bauch des Fasans geben, den Fasan außen mit Speck belegen und mit Spagat

umwickeln, mit etwas Öl und Butter in einem Topf kurz anbraten und mit der Hälfte der Suppe übergießen, bei 160 °C ca. 35–40 Min. ins Rohr schieben, mit der restlichen Suppe übergießen und mehrmals wenden. Nach dem Braten den Bratensud abseihen und gut abschmecken.

Die Linsen in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne anrösten, Fett abgießen und Linsen begeben, mit Balsamicoessig ablöschen und mit Obers aufgießen, zu einer cremigen Konsistenz einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hamburgerspeck in einer Pfanne knusprig braten und beim Anrichten auf die Linsen setzen.

Tipp

Fasanfleisch ist sehr zart, daher bitte vorsichtig braten!

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



Foto Ulrike Köb