

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET

Hasenrücken am Rosmarinspiess

Zutaten (für 4 Personen)
8 Medaillonstücke vom
Hasenrücken
4 Rosmarinstengel
Salz, Pfeffer
Öl und Butter zum Braten
etwas Wildfond

Fülle:
350 g Broccoli
1 Ei
1 Eidotter
2 EL Béchamelsoße
(Butter-Mehl-Einmach mit
etwas Milch)
40 g Obers
25 g flüssige Butter
Salz, Pfeffer

Broccolitascherln:
200 g glattes Mehl
2 Eier, Salz

150 g Zucchiniwürfel
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hasenrücken auslösen, zuputzen, Medaillons schneiden. Rosmarinstengel mit dem Messer zuputzen, so daß unterhalb ein glatter Spieß entsteht. Die Krone mit den Rosmarinblättern ganz lassen. Die Medaillons würzen und auf die 4 Spieße aufstecken. In einer Pfanne etwas Öl und Butter erhitzen und die Spieße von beiden

Seiten ca. 2 Min. anbraten. Danach warm stellen. Bratrückstand mit etwas Wildfond angießen, verkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Eventuell mit Butter binden.

Broccoli putzen, blanchieren. Im Mixer mit Ei, Dotter, Béchamelsoße, Obers und Butter mixen. Eventuell pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl, Eier und Salz langsam zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Nudelteig dünn ausrollen. Mit Ei bestreichen, die abgekühlte Broccolimasse einfüllen und beliebig zusammenklappen. Die Broccolitascherln in Salzwasser ca. 4 Min. leicht kochend garen.

Zucchiniwürfel in etwas Olivenöl andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Wasser untergießen und garziehen lassen. Die Broccolitascherln aus dem Salzwasser heben und zu den Zucchiniwürfeln geben, nochmals würzen und auf Tellern anrichten. Die Spieße daraufsetzen und mit der Soße überziehen.

Toni Mörwald & Martin Weiler



Foto Herbert Lehmann

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, Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).

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