

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Vorspeisen Facetten vom Hirsch

Tartar vom Hirsch mit Schnittlauch & Preiselbeer-Sauce

Zutaten

(für 6 Personen)

300 g Hirschrücken
1 EL Ketchup
1 TL Dijonsenf
10 cl Olivenöl
1 kl. Zwiebel, fein gewürfelt
1 Essiggurkerl, fein gewürfelt
½ TL Sardellenpaste
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
2 KL Chilisauce

1 Spritzer Worcestershire-sauce

Saft einer halben Zitrone

1 Bund Schnittlauch

Preiselbeer-Sauce:

100 g Preiselbeeren, passiert

2 cl Cognac

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Fleisch mit einem scharfen Messer fein hacken, Ketchup mit Senf,

Olivenöl, Zwiebel, Essiggurkerl, Sardellenpaste und dem gehackten Fleisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chilisauce, Worcestershiresauce und Zitronensaft abschmecken.

Den Schnittlauch fein schneiden. Für die Preiselbeer-Sauce alle Zutaten vermengen.

Das Tartar in kleine Ringformen füllen, mit Schnittlauch bestreuen und eventuell mit gekochtem Wachtelei garnieren.



Vorspeisen-Facetten vom Hirsch: Rosa Hirsch mit Sauce Tartar, Tartar vom Hirsch mit Schnittlauch und Carpaccio vom Hirsch (v. l. n. r.)

Foto Florian Kloss

Rosa Hirsch mit Sauce Tartar

Zutaten

(für 4 Personen)

300 g Hirschrücken
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosmarin oder Thymian
1 EL Senf oder
Marinade (hergestellt aus
1 Schuss Worcestershire-
sauce, 4 cl Sherry und 1 EL
grünen Pfefferkörnern)

Sauce Tartar:

1 Dotter
1 TL Senf
1 TL Zucker
1 EL Essig
10 cl Öl
Salz
1 kleine Zwiebel
2 Essiggurkerl
1 TL Kapern
2 EL Petersilie, gehackt
1 EL Schnittlauch,
geschnitten

1 TL Senf
Salz, Pfeffer
250 g Sauerrahm

Zubereitung

Das Fleisch mit den Zutaten würzen und in einer Pfanne in Fett bei 240 °C 5 Minuten anbraten, dann die Hitze reduzieren auf 180 °C und das Fleisch in 10 Minuten fertig braten – es ist dann „medium“. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und auskühlen lassen. Für die Sauce Tartar eine Mayonnaise zubereiten: Dotter, Senf, Zucker und Essig so lange mit dem Mixer schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist, dann langsam das Öl unterschlagen, mit Salz würzen. Zwiebel, Gurkerl und Kapern sehr fein hacken, mit den Kräutern und den Gewürzen vermengen. Danach mit Sauerrahm und Mayonnaise glatt rühren.

Carpaccio vom Hirsch mit schwarzen Nüssen & Ingwerrahm

Zutaten

(für 4 Personen)

300 g Hirschrücken
1 EL Nussöl
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2–3 eingelegte schwarze
Nüsse

Ingwerrahm:

100 g geschlagenes Obers
100 g Sauerrahm
Salz, Pfeffer
frisch geriebener Ingwer

Zubereitung

Das Fleisch straff in Klarsichtfolie einwickeln, im Tiefkühlfach anfrieren lassen und hauchdünn aufschneiden. Man kann das Fleisch auch frisch in dünne Scheiben

schneiden. Nussöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft kreisförmig auf den Teller auftragen. Den Hirschrücken hauchdünn und rosettenförmig auf den gut gekühlten Teller legen. Schwarze Nüsse darüber hobeln. Für den Ingwerrahm alle Zutaten vermischen.

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,
 Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
 „Gourmet Service Catering“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
 Internet: <http://www.moerwald.at>