

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

Consommé vom Rebhuhn mit Butter-Nockerl

Zutaten (für 6 Personen)

Consommé:

**¾ kg Rebhuhnkarkassen
und Knochen**
1 große Zwiebel, 1 Karotte
1 Zeller, 1 gelbe Rübe
1 Petersilwurzel
4–5 Knoblauchzehen
2 l Wasser
10 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
4 Lorbeerblätter
**1 Schuss Sherry,
Weinbrand oder Cognac**

Klärfleisch:

400 g Rebhuhnfleisch
1 Karotte, 1 gelbe Rübe
1 TL Paradeismark
Eiweiß von 6 Eiern
Salz, Pfeffer

Rosmarin, Thymian

Butternockerl:

2 Eier, 125 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
250 g griffiges Mehl

Zubereitung

Für die Consommé einen Topf mit 2 l kaltem Wasser und den Zutaten aufstellen und langsam 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Den ersten Suppenansatz durch ein Etamintuch abseihen und am besten über Nacht überkühlen lassen.

Für den Klärkuchen das Rebhuhnfleisch mit dem Wurzelgemüse faszieren, mit Eiweiß, Paradeismark, Gewürzen und Kräutern vermischen. Die Klärfleischmasse gut durchrühren und mit der vollständig ausgekühlten Suppe wieder neu kalt aufstellen. Immer kräftig durchrühren bis die Consommé kocht, da sich sonst das Eiweiß absetzt und verbrennt. Sobald die Kraftsuppe aufkocht, die Herdplatte zurückdrehen und die Consommé nur mehr eine ¾ Stunde ziehen lassen.

Die Suppe durch ein Etamintuch abseihen und mit Sherry verfeinern.

Für die Butternockerl die Eier trennen. Butter mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und so lange cremig schlagen, bis die Masse weiß ist. Die Eidotter hinzufügen und weiterschlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und abwechselnd mit dem Mehl vorsichtig unter die Buttermasse heben. Mit 2 Esslöffeln Nockerl formen und anschließend in köchelndem, gut gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.

Die Rebhuhn-Consommé in einen Teller schöpfen, Butternockerl einlegen und mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

Der Tipp

Bevor man die Rebhuhnknochen in die Suppe einlegt, sollte man sie unbedingt gut wässern. Damit verhindert man, dass die Consommé trüb wird.



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

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fasanenbrust mit Mohn-Nudeln & Zwiebel-Birnen-Chutney

Zutaten (für 6 Personen)

800 g Fasanenbrüste
Salz, Pfeffer
1 Spritzer Rotwein
6 Wacholderbeeren
½ kg Frühstücksspeck
Mohnnudeln:
1 kg mehliges Erdäpfel
150 g griffiges Mehl
150 g Stärkemehl
2 Eier
50 g zerlassene Butter
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
30 g Butter zum Schwenken
100 g Mohn
Chutney:
5 reife Birnen
300 ml Wasser
¼ l Weißwein
Zimt, Nelken
3 rote Zwiebeln
3 EL Honig
1 EL Zucker
150 g Butter
1 Spritzer weißer Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
Thymian

Zubereitung

Für die Mohnnudeln die Erdäpfel kochen oder dämpfen, schälen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Mehl, Stärke, Eier und Butter dazumengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Ganze schnell zu einem Teig verkneten und anschließend daraus kleine längliche Nudeln drehen. Die Nudeln in Salzwasser kochen, bis sie an

der Wasseroberfläche schwimmen. Abseihen und in Butter und Mohn schwenken.

Die Fasanenbrüste salzen, pfeffern und mit einem Schuss Rotwein und den gehackten Wacholderbeeren vollenden. Die Beize einwirken lassen und die Brüste danach in Frühstücksspeck einwickeln. Die Fasanenbrüste beidseitig scharf anbraten und ca. 8 Min. im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C fertig garen.

Die Birnen schälen, und alle Abschnitte gleich mit Wasser, Wein, Zimt und Nelken auskochen (Fond). Das Fruchtfleisch und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Honig und Zucker leicht karamellisieren, Butter, Zwiebeln und etwas später die Birnenstückchen begeben, hellbraun

anschwitzen und mit dem abgeseihten Fond aufgießen. Das Ganze bei geringer Hitze einkochen und mit einem Schuss weißen Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und frischem Thymian vollenden.

Die Fasanenbrüste in Scheiben schneiden und auf einen Teller setzen. Die Mohnnudeln zu je drei Stück auftürmen und mit dem Birnen-Zwiebel-Chutney servieren.

Der Tipp

Je früher man die Fasanenbrüste beizt, desto intensiver und geschmackvoller wird das Fleisch. Die Flüssigkeit im Chutney vollständig verdampfen lassen und erst zum Schluss mit frischen Kräutern verfeinern.



Foto Florian Kloss