

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Hasenrücken mit Wirsingkohl
und Maroni-Schupfnudeln

Zutaten

(für 4 Personen)

Hasenrückenfilets:

4 Stück Hasenrückenfilets

Salz, Pfeffer

Wirsing:

1 kleiner Kopf Wirsing

¼ l Kalbsfond

¼ l Obers

1 Knoblauchzehe

etwas Maisstärke

Salz, Pfeffer

Weichseln:

100 g eingelegte Weichseln

1 Prise Zucker

½ l Rotwein

1 Zweig Rosmarin

etwas Maisstärke

Maroni-Schupfnudeln:

**150 g geschälte,
mehlige Erdäpfel**

150 g Maronipüree

25 g flüssige Butter

3 Dotter

50 g Erdäpfelstärke

Salz

Zubereitung

Wirsing in einzelne Blätter teilen, den Mittelstrunk entfernen, Blätter in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und fein hacken. Kalbsfond auf ein Drittel reduzieren, Obers und angedrückte Knoblauchzehe

begeben, mit Maisstärke leicht binden, Wirsing dazugeben und abschmecken.

Weichseln:

Für die Weichseln Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Mit dem Saft der Weichseln aufgießen, Rosmarin begeben, mit Maisstärke leicht abziehen und die Weichseln begeben.

Maroni-Schupfnudeln:

Für die Maroni-Schupfnudeln die Erdäpfel kochen und schälen, passieren und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Schupfnudeln abdrehen, in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abseihen und in Butter schwenken.

Hasenrücken mit Salz und Pfeffer würzen, rosa braten und mit den Beilagen anrichten.



Foto Mörwald

M Ö R W A L D

Rest. Zur Traube,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. im Kloster Und,
Krems, ☎ 0 27 32/704 93-0

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Internet: www.moerwald.at

Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.