

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & CHRISTIAN DOMSCHITZ SERVIEREN WILDBRET

Rehmedaillon in Kürbis-Cordon-Bley

Zutaten

(für 4 Personen)

4 Rehpiccata à 60 g

Salz

Pfeffer aus der Mühle

4 Scheiben Speck

Muskatkürbis

Mehl, Ei, Brösel

zum Panieren

heißes Fett zum Ausbacken

Selleriemayonnaise:

2 Eidotter

Senf

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

¼ l Öl

2 EL Sauerrahm

**4 EL würfelig geschnittene,
gekochte Knollensellerie**

Zubereitung

Rehpiccata salzen, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit Speckscheiben beidseitig belegen. Kürbis schälen und in ½ cm dicke,

rechteckige Scheiben schneiden (12 Stück). Aus 4 Stück davon die Mitte in Größe des Rehpiccatas ausstechen und das mit Speck umwickelte Fleisch hineinlegen. Mit den ganzen Kürbisscheiben beidseitig abdecken, wie Cordon-Bleu panieren und in heißem Fett herausbacken.

Beilagen

Für die Selleriemayonnaise Eidotter mit Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermischen, Öl langsam mit dem Handmixer einrühren, mit Sauerrahm verfeinern und danach die Selleriewürfel unterziehen.

Abgetropftes Cordon-Bleu schräg durchschneiden und auf großem Teller mit der Selleriemayonnaise anrichten.

*Toni Mörwald
& Christian Domschitz*

Foto Herbert Lehmann



**Rehmedaillon
in Kürbis-
Cordon-Bleu
mit Sellerie-
mayonnaise**

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>