

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET

Rehrücken mit Rotkraut & Apfel-Semmelkren

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Rehrücken ausgelöst und zugeputzt

Salz, Pfeffer

Petersilie

Wacholder

etwas Öl

Wildfond

Butter

Rotkraut:

1 Rotkrautkopf

Salz

Fett

1 Zwiebel

Zucker

¼ l Rotwein

¼ l Orangensaft

1 Zimtstange

Preiselbeeren nach Geschmack

Apfel-Semmelkren:

400 ml Rindsuppe

Safran

1 Semmel

Salz, Zucker

1 Spritzer Apfelbalsamessig

4 EL geriebener Kren

1-2 Äpfel gewürfelt

Zubereitung

Rehrücken mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Wacholder würzen und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Im

Backrohr bei 180° C ca. 5 Minuten fertigbrennen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratrückstand mit Wildfond ablöschen, durch ein Sieb passieren, einkochen lassen und eventuell mit etwas Butter binden.

Rotkraut mit einem Krauthobel einhackeln und leicht salzen. In einem Topf Fett erhitzen und feingehackte Zwiebel farblos anschwitzen. Zucker beigegeben, leicht zergehen lassen und Rotkraut zufügen. Durchrühren, mit Rotwein ablöschen, mit Orangensaft auffüllen, die Zimtstange beigegeben und zugedeckt leicht kochen lassen.

Die Rindsuppe mit etwas Safran um ein Drittel einköcheln lassen. Semmel in Würfel schneiden und soviel dazugeben, bis die Masse cremig ist. Mit Salz, Zucker und Apfelbalsamessig abschmecken. Geriebenen Kren und Apfelwürfel unterheben. Einmal kurz aufkochen lassen und mit dem Rehrücken und Rotkraut anrichten.

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>