

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Linse, Cremesuppe mit knusprigem Wildschwein-Schinken

Zutaten

(für 6 Personen)

Suppe:

60 g Butter
2 Zwiebeln
50 g Speck
3 Knoblauchzehen
200 g Grüne Linsen
1/16 l Weißwein
1 Spritzer Essig
600 ml Rindsuppe
2 Lorbeerblätter
250 g Schlagobers
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
etwas Butter zum Montieren

Wildschwein-Schinken:

100 g Wildschweinschinken
1/4 l Öl zum Frittieren

Zubereitung

Butter in einem Suppentopf zerlassen, gehackte Zwiebeln goldbraun anrösten, würfelig geschnittenen Speck und zerdrückten Knoblauch hinzufügen. Das Ganze gut erhitzen und mit den Grünen Linsen ca. 20 Sekunden weiter rösten. Mit Weißwein und Essig ablöschen, den Wein vollständig verdunsten lassen und mit Rindsuppe aufgießen. Die Lorbeerblätter dazugeben und so lange köcheln, bis die Linsen weich sind. Lorbeerblätter entfernen und mit Schlagobers aufgießen. Die Suppe noch einmal aufkochen lassen, danach pürieren und passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Öl erhitzen und den Wildschweinschinken bei starker Hitze frittieren, bis er schön knusprig ist.

Die Suppe mit Butterflocken aufschäumen, in einen Teller schöpfen und den abgetropften, knusprigen Wildschwein-Schinken auf die Suppe setzen.

Der Tipp

Sehr gut lässt sich die Suppe auch mit dem Gewürz Bohnenkraut verfeinern.

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>

Für Hobbyköche und solche, die es noch werden wollen, veranstaltet Toni Mörwald auch Kochseminare zu verschiedenen Themen in der neuen High-Tech-Küche in Feuersbrunn. Dem Bereich „Kreative Wildküche & Wildes Kochen“ sind dabei eigene Termine gewidmet. Nähere Informationen dazu finden Sie im Internet unter www.moerwald.at

Foto Florian Kloss



HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehrücken mit Ingwer-Rotkraut & Maroni-Tascherl

Zutaten

(für 4 Personen)

- 1 Rehrücken im Ganzen,
ca. 1,5 kg**
- 1 EL Preiselbeeren
gehackter Thymian, Rosmarin
schwarze Pfefferkörner
Wacholderbeeren**
- ¼ l kräftiger Rotwein**
- 2 Karotten, 2 gelbe Rüben**
- 2 Petersilwurzeln**
- 2 Zwiebeln**
- 1 St. Sellerie**
- Ingwer-Rotkraut:**
- 1 Rotkrautkopf**
- 1 rote Zwiebel**
- 2 EL Kristallzucker**
- 40 g frischer Ingwer**
- 2 Gewürznelken**
- 1 Stange Zimt**
- 4 EL Preiselbeeren**
- ½ l Rotwein**
- Salz, Pfeffer**
- Öl, Zucker**
- Maroni-Tascherl:**
- 2 Dotter (Gr. M)**
- 2 cl Sherry medium dry**
- 90 g gegarte, klein gehackte
Maroni**
- 20 g Butter**
- 1 EL Speisetopfen**
- 1 EL gehackte Pinienkerne
(geröstet)**
- 1 EL gehackte Pistazien**
- Muskat, Salz, Pfeffer**
- 125 g Mehl**
- 1 Dotter, 2 Eier**
- 2 TL Olivenöl**
- 2 TL Sauerrahm**
- Salz**

Zubereitung

Den Rehrücken zuputzen, mit den Preiselbeeren, gehacktem Pfeffer, Wacholder, Thymian und Rosmarin gut marinieren. Für mindestens 6 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Für das Rotkraut Zucker karamellisieren lassen. Die in Streifen geschnittene Zwiebel darin anschwitzen. Das ebenfalls in Streifen geschnittene und eingesalzene Rotkraut dazugeben und durchrühren. Ingwer, Nelken, Zimt und Zucker unterrühren, mit Rotwein ablöschen. Langsam köcheln lassen, mit Preiselbeeren, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Rehrücken mit der Hautseite in eine heiße Pfanne einlegen, rundherum anbraten. Auf das würfelig geschnittene Wurzel-

gemüse legen und mit Rotwein aufgießen. Für ca. 20 Min. in das auf 180 °C vorgeheizte Backrohr stellen. Je nachdem, wie gar das Fleisch sein soll, muss die Zeit variiert werden: 20 Min. medium, 40 Min. bis 1 Stunde gut durch.

Für die Maroni-Tascherl eine Farce herstellen. Dotter mit Sherry über dem warmen Wasserbad aufschlagen. Nach und nach die Maroni, Butter, Topfen, Pinienkerne und Pistazien unterheben und so lange aufschlagen, bis die Masse andickt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und später in die Tascherl füllen. Mehl, Eier, Sauerrahm, Olivenöl und Salz langsam zu einem kompakten Teig verarbeiten. Diesen ca. ½ Stunde rasten lassen, danach mit einem Nudelholz dünn ausrollen, Tascherl ausstechen, mit der Maronifarce füllen und in leicht köchelndem Salzwasser garen. Abtropfen lassen und in einer ¾ mit heißem Öl gefüllten Pfanne goldgelb herausbacken.

Den gebratenen Rehrücken salzen, in eine Alufolie einpacken und mindestens 10 Min. rasten lassen. Den Bratensaft passieren und mit etwas Butter montieren. Das Fleisch von den Knochen lösen, längs in schräge Scheiben schneiden und mit den Beilagen auf einer Platte anrichten.



Foto Florian Kloss