

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehrückenfilet mit Steinpilzkruste

Die Zutaten (6 Portionen)

- **Steinpilzkruste**
- 200 g Steinpilze**
- 60 g Butter**
- 1 Schalotte**
- 10 g Lardo (Speck)**
- Petersilie, Salz, Pfeffer**
- 1 TL Honig**
- **Rehrücken**
- 6 Rehmedaillons à 80 g**
- Steinpilze**
- Butter**
- 30 g Mie de Pain**
(gemahlenes Weißbrot)
- 30 g Parmesan**
- Salz, Pfeffer**
- **Lasagne**
- 250 g Erdäpfel**
- 125 g Mehl, griffig**
- 2 Eigelb**
- 1 TL Petersilie, gehackt**
- Butter**
- Friséesalat**
- **Kürbis**
- 200 g Kürbisperlen**
- 25 g Butter, 1 Schalotte**
- 2 EL Pernod (franz. Schnaps)**
- 1 Sternanis, Schnittlauch**

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

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

Internet: www.moerwald.at

Die Zubereitung

Steinpilzkruste: Steinpilze putzen, fein würfeln und in Butter scharf anbraten. Die Schalotte und den Lardo schneiden, miteinander vermengen, Petersilie und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken: Die Medaillons gemeinsam mit den Steinpilzen in Butter scharf anbraten und das Fleisch bei 180 °C etwa 4–5 Min. im Ofen garen und mit der Schmelze bestreichen. Mie de Pain (gemahlenes Weißbrot) und Parmesan mit der Steinpilzkruste vermengen, auf den Rücken streichen und unter dem Salamander (Gerät zum Gratinie-

ren) kurz bräunen. Die Rehmedaillons auf den Steinpilzen montieren.

Lasagne: Erdäpfel kochen, passieren und mit den restlichen Zutaten einen Teig herstellen, ausrollen, Scheiben ausstechen und kurz blanchieren. In Butter anbraten und abtropfen lassen. 4–5 Scheiben pro Portion mit Erdäpfelpüree bestreichen und mit Friséesalatblättern anrichten.

Kürbis: Kürbisperlen in Butter mit den Schalotten anschwitzen, mit Pernod ablöschen und den Sternanis zugeben, langsam weich dünsten, bis die Butter bindet. Den Schnittlauch hinzugeben und abschmecken.



Fotos Mörwald