

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fasan im Speckmantel

Die Zutaten

(für 4 Personen)

- **Fasan**

2 Fasanenbrüstchen
10 Scheiben Bauchspeck
1 EL Geflügelfarce
Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren

- **Kraut**

500 g Sauerkraut
1 Apfel
2 Zwiebeln
1 rote Paprika
50 g Schweineschmalz
40 g Honig
2 EL Paprikapulver
½ EL Paradeismark
2 Chilischoten
2 l Geflügelfond
Salz, Pfeffer

- **Wacholderschaum**

Gin
Wacholderbeeren
200 ml Milch
Salz, weißer Pfeffer

- **Garnitur**

100 g Grammeln
Salz, Pfeffer
Petersilienblätter
Öl

Die Zubereitung

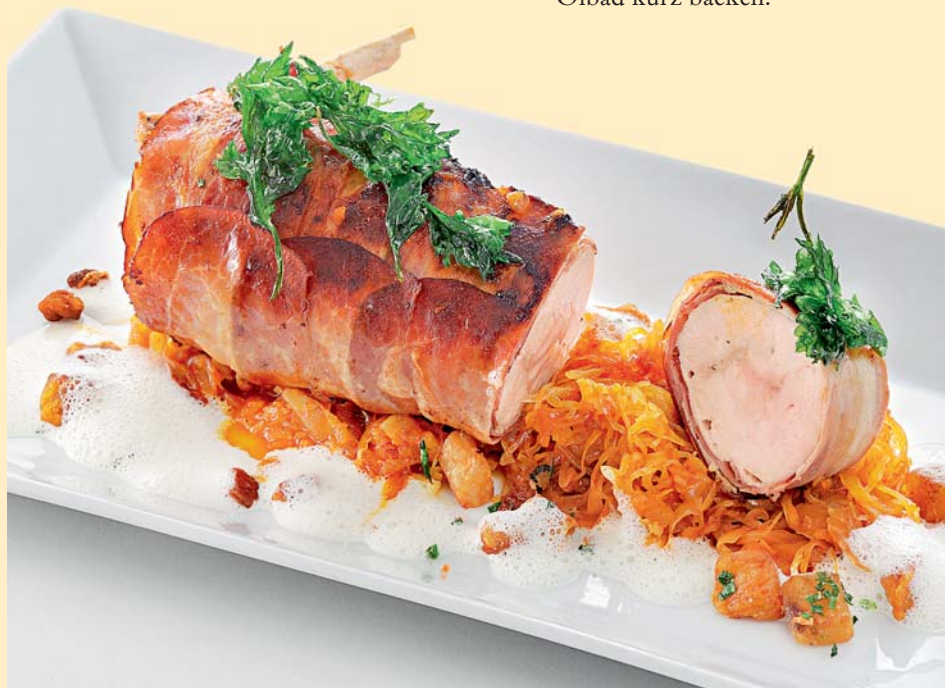
Fasan: Den Speck auslegen, mit der Geflügelfarce bestreichen und die mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren gewürzten Fasanenbrüstchen darin einrollen. Anbraten und auf einem Gitterrost 8 bis 10 Min. im Ofen bei 180 °C garen und anschließend ruhen lassen.

Kraut: Das Kraut wässern. Den Apfel, die Zwiebeln und den Paprika klein würfeln. Die Apfel- und Zwiebelstücke im Schweineschmalz glasig anziehen lassen.

Anschließend den Honig hinzugeben und leicht karamellisieren. Mit dem Paprikapulver bestäuben, das Paradeismark und die Chilischoten sowie die Paprikawürfel hinzugeben. Mit Geflügelfond aufgießen und weich garen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Wacholderschaum: Für den Wacholderschaum etwas Gin eintreiben und die zerdrückten Wacholderbeeren beifügen. Mit Milch sowie Salz und weißem Pfeffer abschmecken und schaumig schlagen.

Garnitur: Die Grammeln auf ein Backblech legen, salzen und pfeffern und kurz bei 180 °C in das Backrohr stellen, bis sie ziemlich resch sind. Die Petersilienblätter waschen und in einem Ölbad kurz backen.



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

Foto Mörwald