

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

# Hirschfilet mit Knollenziest & Paprikaschaum

## Die Zutaten (4 Portionen)

### • Hirschfilets

4 Filets vom Rotwild

Salz, Thymian

Butter

Kresse

### • Gemüse

100 g Navetten (Mairüben)

100 g Kerbelwurzel

50 g Knollenziest  
(Knollenkartoffeln)

2 EL Butter

Salz

braune Butter

### • Paprikaschaum

100 g Schalotten

100 g roter Paprika

100 g Wildrohwrurst

50 g Butter

100 ml Weißwein

100 ml Wermut

Safran, Thymian

500 ml Hühnerfond

Speisestärke (Maizena)

50 g Olivenöl

## Die Zubereitung

**Hirschfilets:** Die gut zugeputzten Hirschfilets mit etwas Salz und Thymian würzen und in Butter anbraten, danach auf ein Blech geben und im Rohr bei 100 °C etwa 15 Minuten rosa garen.

**Gemüse:** Die Hälfte von den Navetten und der Kerbelwurzel in Stifte schneiden und mit dem Knollenziest in Butter weich schmoren und mit Salz würzen. Die andere Hälfte dünn aufschneiden und mit etwas brauner Butter roh marinieren.

**Paprikaschaum:** Schalotten, Paprika und Wildrohwrurst klein

schneiden und in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Safran und Thymian begeben und mit Hühnerfond aufgießen. Leicht einkochen lassen, mixen und passieren. Mit Speisestärke leicht binden und mit Olivenöl aufmontieren.

Die Hirschfilets der Länge nach dünn aufschneiden. Das geschmorte Gemüse auf dem Fleisch anrichten und oben das roh marinierte Gemüse drapieren. Den Paprikaschaum rund um das Fleisch geben. Mit etwas Kresse verzieren.



Foto Mörwald

## 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. Schloss Grafenegg,  
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Mörwald Kochamt,  
Wien, ☎ 0 664/813 25 25

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

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)