

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wild-Pastete mit jungen Spinat & Feigen

Zutaten

(für 8 Personen)

Pastete:**250 g Rehfleisch ohne Häute und Sehnen (auch anderes Wildfleisch möglich)****250 g flüssiges Schlagobers****2 cl Cognac oder Weinbrand
Salz, schwarzer Pfeffer****Pökelsalz****250 g Fasanenbrust****100 g Gänseleber****1 Bund frischer Blattspinat****Pastetengewürz:****10 g Lorbeerblatt, gemahlen****25 g Thymian, gemahlen****20 g Majoran, gemahlen****15 g Nelke, gemahlen****20 g Muskatnuss, gemahlen****15 g Muskatblüte, gemahlen****40 g Ingwer, gemahlen****20 g Zimt, gemahlen****10 g Piment, gemahlen****10 g Kardamom, gemahlen****Beilagen:****2 Feigen, 80 g Zucker****200 g Rote Rüben****Zubereitung**

Für das Pastetengewürz alle Gewürze miteinander versieben und mischen; in gut verschließbaren Dosen oder Gläsern lagern. Diese Mischung stellt eine sehr universelle Geschmacksgrundlage für alle Terrinen und Pasteten sowie Galantinen dar.

Für die Pastete Rehfleisch in kleine Stücke schneiden; im Kutter unter ständiger Beigabe von kaltem Obers zu einer geschmeidigen Farce verarbeiten, Weinbrand und Gewürze begeben.

Gänseleber mit Pökelsalz und Pfeffer würzen, melieren und anbraten. Die Fasanenbrüste längs einschneiden (nicht durchschneiden), aufgeklappt nebeneinander zwischen Folien legen und plattieren. Die obere Folie entfernen und die Farce auf die Fasanenbrüste streichen, dabei das untere Viertel freilassen. Die erkaltete Gänseleber auf das freie Viertel legen, den Blattspinat auf die

Farce auflegen, mit Salz und Backpulver würzen und vorsichtig einrollen. Die ganze Rolle erneut in Folie einpacken, die Enden der Folie fest zusammenrollen und alles im Wasserbad bei 85 °C etwa 17 Min. pochieren; anschließend aus dem Wasser nehmen und kalt stellen.

Die Feigen vierteln, Zucker karamellisieren und die Feigen darin wenden.

Rote Rüben in kochendem Salzwasser garen, noch in heißem Zustand schälen und in Würfel schneiden, in Butter leicht anschmoren, etwas würzen. Dekorativ auf dem Teller verteilen.

Der Tipp

Diese Pastetenrezeptur ist sehr vielfältig und kann auch für andere Gerichte verwendet werden, beispielsweise für selbst gemachte, mit Wildfarce gefüllte Ravioli (als Suppeneinlage) oder für eine Farce aus Fisch oder für eine würzige Pasta, als Hauptgang serviert. Wichtig ist, das Verhältnis 1 Teil Fleisch (Fisch) zu 1 Teil Obers stets einzuhalten.

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. im Kloster Und,
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0.

Rest. Mörwald im Ambassador,
1010 Wien, Kärntner Straße 22,
Tel. 01/96 161-161.

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, Tel. 0 27 35/26 16-0.

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

Internet: www.moerwald.at



Foto Florian Klöss