

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

Wildentenbrüstchen auf Beluga-Linsen

Die Zutaten (4 Portionen)

- Wildentenbrüstchen
- 2 Wildentenbrüstchen
- Salz, Pfeffer
- 4 Wacholderbeeren, gehackt
- Zitronenthymian
- 2 EL Butter
- 2 EL Öl
- Beluga-Linsen
- 50 g Wurzelgemüse
- 50 g Speckwürfel
- 25 g Schalotten, gehackt
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Rosmarin & Thymian, gehackt
- 1 EL Mehl
- 1 Schuss Johannisbeeressig
- 1/8 l Obers
- 0,25 l Rindssuppe
- 100 g Beluga-Linsen
- Walnussöl
- 1 TL Dijon-Senf
- Rote Rüben
- 3 Rote Rüben
- Salzwasser zum Kochen
- 1 EL Kümmel
- 1 Schuss Essig
- 3 Stück Butter, nussgroß
- Muskatnuss
- 100 ml Gemüsefond
- Salat
- Blattsalate nach Saison

- Walnussöl
- Wachauer Marillenessig
- Salz, Pfeffer
- Zucker, Zitrone
- 10 g Walnusskerne, gehackt

Die Zubereitung

Wildentenbrüstchen: Die Wildentenbrüstchen mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen. Öl und Butter in der Pfanne erhitzen, Zitronenthymian hinzugeben und die Wildentenbrüstchen auf beiden Seiten scharf anbraten. Im Rohr bei 200 °C auf mittlerer Schiene 8 Min. rosa braten. An einem warmen Ort rasten lassen.

Beluga-Linsen: Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden und mit Speck und Schalotten in etwas Öl goldbraun anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter zugeben. Anschließend mit Mehl stauben und mit Johannisbeeressig ablöschen. Mit Obers und Rindssuppe aufkochen, die

Beluga-Linsen zugeben und so lange kochen, bis sie kernig sind. Mit Salz, Pfeffer und Walnussöl sowie Dijon-Senf abschmecken.

Rote Rüben: Die Roten Rüben ins kochende Salzwasser einlegen, Essig und Kümmel beifügen und so lange kochen, bis sie gar sind. Noch im heißen Zustand schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen, die Rübenscheiben leicht anschmoren, mit Gemüsefond aufgießen und zur Seite stellen.

Salat: Das Dressing wird aus dem Wachauer Marillenessig, Walnussöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft hergestellt. Den Salat mit den gehackten Walnüssen vermengen und marinieren.

Die Beluga-Linsen in die Mitte des Tellers setzen. Die Wildentenbrüstchen in Tranchen schneiden und mit dem Salat und den Roten Rüben anrichten.



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