

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wachtelkoteletts

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Wachtelkoteletts**
- 2 Wachteln**
- 2 Scheiben Speck**
- Salz, Pfeffer**
- Öl zum Braten**
- **Wurzelgemüse**
- 1 Karotte**
- 1 Gelbe Rübe**
- etwas Sellerieknolle**
- etwas Stangensellerie**
- kleine Rote Rüben**
- **Schnittlauchpüree**
- 0,5 kg Erdäpfel**
- 1/8 l Milch**
- 50 g Butter**
- Salz, Pfeffer, Muskat**
- 1/2 Bund pürierter Schnittlauch**
- 4 cl Essig**
- **Garnitur**
- Zupfsalat**

- Kräuter**
- Kresse**
- Walnussöl**
- Apfelessig**
- Salz**
- 1/2 Bund frisch geschnittener Schnittlauch**

Die Zubereitung

Wachtelkoteletts: Die Wachteln auslösen und teilen. Den langen Knochen an der Keule nicht entfernen. Die Haut vorsichtig vom Fleisch lösen und je einen Speckstreifen unter die Haut schieben. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl knusprig braten.

Wurzelgemüse: Für das Wurzelgemüse eine 1/2 Karotte sowie eine 1/2 Gelbe Rübe in dünne Scheiben

schneiden. Die übrige Karotte, die übrige Gelbe Rübe, die Roten Rüben, die Sellerieknolle und den Stangensellerie zu Gemüseperlen ausstechen – am besten einen kleinen Kugelausstecher verwenden. Gemüse in Salzwasser blanchieren.

Schnittlauchpüree: Für das Püree Erdäpfel im Salzwasser kochen. Milch mit Butter aufkochen lassen. Erdäpfel hineinpressen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und durchrühren. Den pürierten Schnittlauch mit dem Essig unter 2/3 des Pürees heben.

Garnitur: Einen großen Löffel vom Schnittlauchpüree mittig am Teller platzieren. Etwas Salat daraufgeben und das Wachtelkotelett hineinsetzen. Rundherum kleine Nocken vom Erdäpfelpüree, die mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreut werden, setzen. Mit den Gemüseperlen, den Rübenscheiben und dem Salat garnieren.



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. 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