

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildente zeit rosa gebraten

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Wildente:**
4 Wildentenbrüste
Salz, Pfeffer
etwas Walnussöl
Butter zum Braten
20 g Honig
rosa Pfeffer
grobes Meersalz
1 TL Kerbel, gehackt

- **Orangenbutter:**
2 Orangen, in Filets geteilt
1/8 l Orangensaft
100 ml Wildfond
100 g Butter

- **Lauchgemüse:**
1 Stange Lauch
etwas Butter
100 g Obers, geschlagen
Kerbelblätter
Orangenzesten

- **Serviettenknödel:**
250 g altbackene Semmeln
200 ml Milch
4 Eier
60 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

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

Die Zubereitung

Wildente: Die Wildentenbrüste mit Salz, Pfeffer und etwas Walnussöl marinieren. Langsam auf der Hautseite in Butter anbraten, bis diese knusprig ist, umdrehen und bei mittlerer Temperatur ziehen lassen. Rasten lassen und mit Honig einstreichen. Den zerdrückten rosa Pfeffer und grobes Meersalz sowie den Kerbel darauf verteilen. Die Entenbrust aus der Pfanne nehmen.

Orangenbutter: Die Orangenfilets kurz schwenken, mit dem ausgepressten Orangensaft ablöschen und einreduzieren. Mit etwas Wildfond aufgießen und mit Butter binden.

Lauchgemüse: Den Lauch längs halbieren und waschen. Kurz anbraten, würzen und im Ofen

schmoren lassen. Etwas Obers hinzufügen und würzen. Dekorativ Kerbelblätter und Orangenzesten verteilen.

Serviettenknödel: Für die Serviettenknödel Semmeln in Würfeln schneiden und mit Milch befeuchten. Die Eier trennen. Das Eiklar zu einem Schnee, die Butter in der Rührmaschine schaumig schlagen. Gewürze und Dotter begeben. Butter-Dotter-Masse mit den Semmelwürfeln vermengen und zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Masse in eine Serviette einschlagen und zu einer Rolle formen. In Salzwasser etwa 40 Minuten pochieren. Erkalten lassen. Rund oder in Vierecke schneiden und diese in Butter goldgelb anbraten.



Foto Mörwald