

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD &amp; MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET

# Damhirsch im Schinkenspeckmantel

## Zutaten (für 4 Personen)

**2 Damhirschfilets**  
**Wacholderbeeren**  
**Pfeffer aus der Mühle**  
**100 g Rohschinken**  
**Öl**  
**Wildfond**  
**etwas Butter zum Montieren**  
**Selleriepüree:**  
**300 g Sellerie gewürfelt**  
**150 ml Obers**  
**30 g Butter**  
**120 ml Milch**  
**Salz, Pfeffer, Muskatnuß**

**Lauchstroh:**  
**½ Stange Lauch**  
**(nur die hellgrünen Teile)**  
**Öl zum Fritieren**  
**Salz**

## Zubereitung

Die Damhirschfilets zuputzen, mit zerdrückten Wacholderbeeren und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Rohschinken umwickeln. Eventuell Kräuter hineingeben.

Für das Püree die Selleriewürfel mit Obers, Butter und Milch ca. 20 Min. weichköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß würzen und im Mixer oder in der Moulinette fein pürieren.

Den Lauch in hauchdünne Streifen schneiden. In heißem Öl bei ca. 180° C 20 bis 30 Sekunden fritieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Damhirschfilets in etwas Öl von beiden Seiten anbraten und bei ca. 150° C etwa 6 Min. im Backrohr fertigaren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Bratenrückstand mit Wildfond ablöschen und kurz köcheln lassen. Durch ein Sieb seihen und mit etwas Butter binden.

Selleriepüree auf Teller anrichten, Damhirschfilets schräg in Hälften schneiden und je eine Filethälfte darauflegen, mit der Soße überziehen und mit Lauchstroh garnieren.

*Toni Mörwald  
& Martin Weiler*

Foto Herbert Lehmann



**Damhirschfilet  
im Schinken-  
speckmantel  
mit  
Selleriepüree  
& Lauchstroh**

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0), Rest. „Schloß Grafenegg“, Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0), „Gourmet Service Catering“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34).

Mörwald im Ambassador, 1010 Wien, Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).

Internet: <http://www.moerwald.at>