

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildtaubenbrust auf soufflierten Preiselbeer-Topfen-Palatschinken

Zutaten (für 6 Personen)

6 Wildtaubenbrüste
Salz, weißer Pfeffer
etwas gemahlener Wacholder
Öl zum Braten
1 Zweig Rosmarin
etwas Mehl zum Stauben
1/8 l Wildfond
1 TL Preiselbeeren
etwas Butter

Palatschinkenteig:
250 ml Milch
3 Eier
1 Schuss Mineralwasser
1 Prise Salz
100 g glattes Mehl
etwas Öl zum Ausbacken

Topfen-Preiselbeer-Fülle:
250 g Topfen, fein passiert
und glatt gerührt
2 EL Preiselbeeren
1 TL feinst gemahlener
Wacholder
1/2 TL Salz
Pfeffer nach Geschmack
2 Eiklar

Zubereitung

Die Taubenbrüste würzen, in der Pfanne auf der Fleischseite anbraten und mit einem Rosmarin-zweig im Rohr auf der mittleren Schiene ca. 5 Min. fertig braten. Den Bratenrückstand mit etwas Mehl stauben, mit Wildfond ablöschen und mit Preiselbeeren

und Butter aufmontieren. Für den Palatschinkenteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und die Palatschinken in heißem Öl ausbacken. Für die Fülle Topfen, Preiselbeeren und die Gewürze vermengen, aus den Eiklar Schnee schlagen und unterheben. Auf die ausgekühlten Palatschinken streichen und einrollen. In 3 cm große Sockel schneiden. In der Pfanne links und rechts anbraten und im Rohr bei 180 °C ca. 10 Min. fertig backen.

Die Sauce in der Mitte des Tellers platzieren, die Taubenbrust mit den Palatschinken dekorativ anrichten und mit einem Rosmarin-zweig ausgarnieren.

Der Tipp

Braten Sie Taubenbrüste nur kurz auf der Fleischseite an und im Rohr nur auf der Hautseite fertig, damit sie schön knusprig werden. Geben Sie Wacholder erst zum Schluss beim Braten bei, sonst wird er bitter.

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);
 Rest. „Fontana“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
 Rest. im Kloster Und,
 Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
 Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
 Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
 „Gourmet Service Catering“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
 Internet: <http://www.moerwald.at>

Foto Florian Kloss

