

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

Fasanenbrust mit Rüben

Die Zutaten (4 Portionen)

● **Fasanenbrust:**

4 Fasanenbrüste

Salz

1 EL Butter

2 Rote Rüben

1 gelbe Chioggia-Rübe

1 rote Chioggia-Rübe

1 Endivie (gelbe Blätter)

1 EL braune Butter

● **Rüben-Sauerkraut-Fond:**

2 Schalotten

50 g Bauchspeck

1 EL Butter

1 l Rote-Rüben-Saft

1 Apfel (Granny Smith)

1 EL Ingwer

1 EL Kren

1 EL Koriander

100 g Sauerkraut

Maizena (Speisestärke)

Essig

Salz

● **Garnitur:**

Estragonspitzen

Kren

Die Zubereitung

Fasanenbrust: Fasanenbrust salzen und vakuumieren (alternativ kann man das Fleisch auch in Klarsichtfolie eindrehen).

Bei 60 °C im Wasserbad etwa 12–15 Minuten garen. In etwas Butter nachbraten und in dünne

Tranchen schneiden.

Die Roten Rüben kochen und in Scheiben schneiden. Chioggia-Rüben in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Endivien Salat kurz dämpfen und in brauner Butter schwenken und mit Salz würzen.

Rüben-Sauerkraut-Fond: Schalotten und Bauchspeck würfelig (etwa 0,5 mm) schneiden und in Butter anschwitzen. Mit dem Rote-Rüben-Saft aufgießen. Den Apfel würfelig schneiden und dem Fond mit Ingwer, Kren, Koriander und Sauerkraut hinzufügen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen, passieren und mit Maizena leicht abziehen. Mit Essig und Salz abschmecken.

Die in Scheiben geschnittenen gekochten Roten Rüben im Rüben-Sauerkraut-Fond warm machen.

Garnitur: Alle Komponenten dekorativ anrichten, mit Estragonspitzen und frischem Kren vollenden.



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*

*Mörwald Kochamt,
Wien, ☎ 0 664/813 25 25*

*Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-30*

Internet: www.moerwald.at