

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Tauben Carpaccio auf weissen Bohnen & Olivenpüree

Zutaten

(für 4 Personen)

**4 ausgelöste
Wildtaubenbrüste
Salz & Pfeffer
Mehl, Bratfett**

Beilagen:

**6 EL größere weiße,
geschmorte Bohnen
(eventuell aus der Dose)**

Butter

Olivenöl

3 KL Olivenpüree

(erhältlich in Feinkostläden)

Zubereitung

Die ausgelösten Wildtaubenbrüste salzen, pfeffern und mehlieren, in eine erhitzte, gefettete feuerfeste Bratpfanne setzen, beidseitig anbraten und im auf 220° C vorgeheizten Backrohr mit der Hautseite nach oben ca. 3 Min. braten.

Taubenbrüste aus dem Rohr nehmen und an einem warmen Ort ca. 7 Min. rasten lassen.

Beilagen

In der Zwischenzeit die weißen Bohnen in einer Mischung aus halb Butter und halb Olivenöl erwärmen, mit Olivenpüree verfeinern und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Wildtaubenbrüste quer zur Faser in feine Scheiben schneiden und daraufsetzen.

*Toni Mörwald
& Christian Domschitz*

Foto Herbert Lehmann

Weinempfehlung

1995 Cuvée St. Vincent Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc.

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>

