

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET

Wildtaubenbrust mit Erdäpfel-Petersilcreme

Zutaten

(für 4 Personen)

4 Taubenbrüste ausgelöst
Salz, Pfeffer, Öl
Petersilie gehackt
brauner Geflügelfond
Butter

Erdäpfelpüree:

1½ kg mehligere Erdäpfel
150 ml Milch
150 ml Obers
Salz, Pfeffer, Muskatnuß
50 ml Olivenöl

Petersiliensaft:

50 g Petersilie gezupft
200 ml klare Gemüsesuppe
oder Hühnersuppe

Rote Bohnen:

rote Bohnen blanchiert
1 rote Paprikaschote
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, Cayennepfeffer
Zitronensaft
200 ml Gemüsesuppe

Zubereitung

Die Taubenbrüste würzen und in etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Bei 180° C für ca. 3–4 Min. ins Rohr geben und zartrosa fertigaren. Fett abgießen, den Bratenrückstand mit Geflügelfond ablöschen und mit etwas Butter montieren.

Für das Erdäpfelpüree die Erdäpfel roh schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Milch und Obers zum Köcheln bringen. Die weichgekochten Erdäpfel



Foto Herbert Lehmann

abseihen, ausdampfen lassen und mit einer Erdäpfelpresse in die heiße Milch-Obersmischung hineinpressen. Mit einem Schneebesen glattrühren und würzen. Danach das Olivenöl langsam hineinrühren.

Für den Petersiliensaft die Petersilie in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und mit der Suppe aufmixen. Durch ein Sieb seihen. Das Erdäpfelpüree erhitzen und den Petersiliensaft einrühren.

Für die roten Bohnen eine Paprikasoße zubereiten. Paprika entkernen, in Stücke schneiden, im Olivenöl anschwitzen. Zucker hineinstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Ca-

yennepfeffer würzen. Mit Zitronensaft und Gemüsesuppe aufgießen. 5 Min. leicht köcheln lassen. Im Mixer pürieren und durch ein Sieb seihen. Fertige Paprikasoße aufkochen, die Bohnen hineingeben, würzen und anrichten.

Toni Mörwald & Martin Weiler



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>