

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

## Waldschnepfe à la Colbert

### Zutaten

(für 6 Personen)

#### 8 Waldschnepfenbrüste

Salz, Pfeffer, Öl

1 EL Sauerrahm

1 Ei

50 ml Obers

1 Häuptel Wirsingkohl

200 g Schweinsnetz

#### Erdäpfelpüree:

350 g mehliges Erdäpfel

¼ l Milch, 50 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

#### Petersiliensauce:

250 g Petersilienwurzel

1 Zwiebel

Butter

¼ l Weißwein

¼ l Obers

Salz, Pfeffer

1 Bund Petersilie

¼ l Wildjus, Butter

### Zubereitung

Die Waldschnepfenbrüste zuputzen und die Abschnitte zur Seite legen, salzen, pfeffern und in heißem Öl kurz anbraten. Aus den Abschnitten mit Sauerrahm, Ei, Obers und Gewürzen im Kutter eine Farce herstellen.

Kohlblätter blanchieren, das Schweinsnetz ausbreiten, Kohlblätter darauf verteilen, diese mit der Farce bestreichen, die Waldschnepfenbrüste darauf legen und das Ganze einrollen. In heißem Öl anbraten und im Rohr bei 180° C 14 Min. fertig braten.

Für das Erdäpfelpüree die Erdäpfel schälen, kochen, abseihen, pressen und mit Milch, Butter und Gewürzen zu einem Püree vermengen.

Für die Petersiliensauce die geschälten Petersilienwurzeln mit Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Obers aufgießen, würzen und kochen, bis die Petersilienwurzeln weich sind. Pürieren, durch ein feines Sieb seihen und die Sauce halbieren. Die Petersilie zupfen, hacken und in eine Hälfte der Sauce geben. Mit dem Pürierstab pürieren, bis die Sauce grün wird. Schließlich den Wildjus aufkochen lassen und mit Butter montieren.

Die Waldschnepfe in portionsgroße Stücke schneiden, auf der weißen und grünen Petersiliensauce anrichten, mit Wildjus nappieren und mit Erdäpfelpüree servieren.

### 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