

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Terrine vom Auerhahn mit Nüssen

Zutaten

(für 4 Personen)

300 g Auerhahnfleisch
1 Auerhahnbrust (ca. 60 g)
150 g Grünspeck (in dünne Scheiben geschnitten)
60 g Gänseleber
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl
Öl (zum Braten)
100 g Sauerrahm
1/8 l Obers
eventuell rosa Pfeffer
Muskatnuss (gemahlen)
20 g Pistazienkerne (geschält und gehackt)
20 g schwarze Nüsse
10 g Dörrzwetschken (gehackt)
1 Ei
1 Terrinenform mit ca. 600 ml Fassungsvermögen

Die Garnitur:

Preiselbeeren
Zeller (würfelig geschnitten)
marinierte Blattsalate

Zubereitung

Die Auerhahnbrust in Streifen schneiden und kurz in der Pfanne auf beiden Seiten anbraten und danach sofort kühl stellen. Die Gänseleber mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und im heißen Öl auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten und ebenfalls kühl stellen. Die Terrinenform wird mit den Speckscheiben ausgekleidet und danach auch kühl gestellt. Das Auerhahnfleisch mit Sauer-

rahm, Obers und dem Ei in den Cutter geben und ca. 3 Minuten feinst pürieren, würzen und abschmecken. Unter die fertige Farce Pistazien, schwarze Nüsse, Dörrzwetschken und rosa Pfeffer untermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Ein Drittel der Farce in die Terrinenform füllen, die Auerhahnbruststreifen darauflegen und wieder mit einer Farce-Schicht bedecken. Die zuvor kühl gestellte Gänseleber in Scheiben schneiden und auf die Farce legen. Die Gänseleber wieder mit Farce bedecken, glatt streichen, mit grünem Speck abschließen, mit Klarsichtfolie abdecken und 40 Minuten bei 90 °C dämpfen. Aus dem Ofen nehmen, mit einem

schweren Gegenstand beschweren und kühl stellen. Die erkaltete Terrine in Scheiben schneiden und auf einem Teller mit den Preiselbeeren, den Zellerwürfeln und dem Blattsalat dekorativ anrichten.

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. im Kloster Und,
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0;

Rest. Mörwald im Ambassador,
1010 Wien, Kärntner Straße 22,
Tel. 01/96 161-161.

Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: www.moerwald.at



Foto Ulrike Köb