

**HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET**

*Wild - Brettjause*

**Die Zutaten (4 Portionen)**

- **Wildschweinschinken**  
400 g Wildschweinschlägel  
Salz, Pfeffer  
Wacholder-, Kiefern- und Thymian-Aromen
- **Schmorbraten**  
200 g fertiger Schmorbraten vom Wildschwein
- **Tatar**  
200 g Filet vom Hirsch  
1 Schalotte  
1 TL Ketchup  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
2-3 Wacholderbeeren  
1 Spritzer Tabasco  
4 Wachteleier
- **Polenta**  
100 g Maisgrieß  
100 g Wasser  
Salz, Muskat, Cayennepfeffer

- **Garnitur**  
Dörrzwetschken  
Speck  
4 Kirschparadeiser  
200 g Zupfsalat  
100 g Essigschwammerl  
3-4 Vogelbeeren  
50 g schwarze Nüsse  
Preiselbeeren  
Grammelschmalz (vom Wild)

**Die Zubereitung**

*Wildschweinschinken:* Den rohen Wildschweinschlägel salzen, pfeffern und eine Woche lang im Kühlschrank mit Kräutern liegen lassen. Dann unter Wacholder-, Kiefern- und Thymian-Aromen im Räucherofen räuchern. Anschließend einritzen und kurz anbraten. Den bereits (am Vortag) zubereiteten Schmorbraten

vom Wildschwein sowie den Wildschweinschinken in feine Scheiben schneiden und auf einem Teller drapieren.

*Tatar:* Für das Tatar das Filet vom Hirsch und die Schalotte würfelig schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Tabasco abschmecken, Ketchup und Olivenöl hinzugeben und in eine Ringform pressen. Zum Schluss mit dem gekochten Wachtelei garnieren.

*Polenta:* Das Wasser salzen und zum Kochen bringen. Den Maisgrieß sowie Muskat und Cayennepfeffer hinzufügen und aufkochen lassen. Die fertige Polenta auf Backpapier aufstreichen, in Blöcke schneiden und grillen.

*Garnitur:* Die Dörrzwetschken in Speck einwickeln und kurz anbraten. Mit Zupfsalat, Essigschwammerln, Vogelbeeren und Kirschparadeiser garnieren. Die schwarzen Nüsse, das Grammelschmalz und die Preiselbeeren in Schüsseln serviert, wirken auch optisch ansprechend.



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

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

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)