

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Maibock-Rücken im Brotteig

Die Zutaten (4 Portionen)● **Rehrücken:**

1 Rehrücken (ca. 1,2 kg)
4 Tramezzini-Scheiben
(oder feinporiges Weißbrot ohne Rinde)
200 g Wildfarce
8 große Spinatblätter
Salz
Pfeffer
Butter

● **Farce:**

100 g Wildfleisch
20 g Gänseleber
20 g weißer Speck
1 Ei
50 g Schlagobers

● **Sauce:**

0,5 l Rotwein
1 l Wildfond
2 EL Honig
3 EL eingelegte Vogelbeeren
(Dirndl oder Preiselbeeren)
Butter

● **Spinat:**

400 g junger Spinat
100 g Waldpilze
50 g Butter
Salz, Pfeffer
Knoblauch, Muskat

Die Zubereitung

Farce: Für die Farce die Zutaten zerhacken, in einen Cutter geben, drehen und das Schlagobers lang-

sam unterheben, bis eine cremige Masse entsteht, danach kalt stellen.

Rehrücken: Den zugeputzten Rehrücken in 4 Portionen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in aufgeschäumter Butter anbraten, sodass sich die Poren schließen. Die Tramezzini-Scheiben leicht plattieren, mit der Farce bestreichen und mit den Spinatblättern auslegen. Danach nochmals mit Farce bestreichen, dann das Fleisch darin einschlagen. Goldgelb anbraten, auf ein Gitter legen und bei 180 °C 6 Min. bei Umluft garen. Vor dem Schneiden ruhen lassen.

Sauce: Den Rotwein einreduzieren, mit dem Wildfond aufgießen und weiter einreduzieren, die Vogelbeeren zugeben, mit Honig und Butter verfeinern.

Spinat: Die Pilze kurz in Butter anbraten, den Spinat zugeben, kurz zusammenfallen lassen, würzen und anrichten.



Foto Michael Eckstein

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

Internet: www.moerwald.at

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