

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Maibock-Nüsschen mit Pumpernickelkruste
und Spargelragout

Die Zutaten
(4 Portionen)

- **Pumpernickelkruste**
100 g Pumpernickel
50 g Butter
1 Dotter

- **Maibockrücken**
600 g Rehrücken,
geputzt
Salz
Pfeffer
Öl

- **Spargelragout**
500 g grüner Spargel
1 alte Semmel
Zitronensaft
Salz, Zucker
Olivenöl

Die Zubereitung

Pumpernickelkruste:
Butter schaumig rühren. Pumpernickel fein zerbröseln und mit Butter und Dotter vermischen. Die Masse auf ein Blech 5 mm hoch länglich aufstreichen.

Maibockrücken:
Rehrücken in vier gleich große Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl rundherum anbraten. Auf ein Gitter legen, mit der Pumpernickelkruste belegen und im Rohr bei 200 °C rosa garen.

Spargelragout:
Spargel putzen, Wasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft kräftig abschmecken und die Semmel beigegeben. Spargel darin etwa 3–5 Minuten, je nach Stärke, bissfest garen. Herausnehmen und kurz überkühlen, in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl schwenken.

Tipp: Als Beilage Gnocchi servieren und mit Balsamico-Essig dekorieren.



Foto Mörwald

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