

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehrücken vom Maibock

Die Zutaten (4 Portionen)● **Reh**

1 Rehrücken im Ganzen
(ca. 400 g, zugeputzt)
gehackter Wacholder
je 1 Zweig frischer
Thymian und Rosmarin
Salz
Pfeffer
Fichtenöl zum Braten
Butter
Vadouvan

● **Fichtenöl**

$\frac{1}{2}$ l Öl (neutral)
Handvoll Fichten-Maiwipferl

● **Karfiolcreme**

250 g Karfiol
1 EL Butter
200 ml Geflügelfond
50 g Obers
Salz

● **Hollerkoch**

200 g Holunderbeeren
70 g Kristallzucker
4 g Pektin

Die Zubereitung

Fichtenöl: Öl mit den Fichten-Maiwipferln vermischen und eine Woche im Dunkeln stehen lassen. Danach abseihen.

Rehrücken: Den Rehrücken mit Wacholder, Salz, Pfeffer und den gezupften Kräutern (Thymian und Rosmarin) würzen und in einer Pfanne in Fichtenöl auf beiden Seiten anbraten. Im Rohr bei 200 °C auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten, je nach Fleisstärke, rosa braten. An einem warmen Ort etwa 20 Minuten lang rasten lassen. Für den Jus den entstandenen Bratensaft oder fertigen Rehfond mit kalten Butterflocken montieren und mit etwas

Vadouvan (indische Gewürzmischung) abschmecken.

Karfiolcreme: Für die Creme den Karfiol mit Butter anschwitzen, mit Geflügelfond aufgießen und weich kochen lassen. Obers begeben und nochmals durchkochen. Danach wird das Ganze gemixt, durch ein Sieb passiert und mit Salz abgeschmeckt.

Hollerkoch: Holunderbeeren mit Pektin und Kristallzucker einmal aufkochen lassen und beiseite stellen.

Rehrücken und Jus auf der Karfiolcreme sowie dem Hollerkoch anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.



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