

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehrücken mit Puntarelle

Die Zutaten (4 Portionen)

● Rehrücken:

600 g Rehrücken

Salz

Pfeffer

● Nussbutterschaum

1/8 l Geflügelfond

1/8 l Obers

1 Zweig Thymian

1 St. Sternanis

Salz

200 g Nussbutter (braune

Butter)

5 g Vadouvan

(Gewürzmischung)

● Miso-Vinaigrette

100 ml Zitronensaft

50 ml Mirin (Reiswein)

1 EL Zucker

1 EL Misopaste hell

(asiatische Paste)

● Garnitur

1/8 l Geflügelfond

20 St. Puntarelle (Löwenzahnknospen, alternativ Spargel)

8 St. Eiszapfen (Mini-Rüben, alternativ Bierradi)

12 St. Meertrauben (Algenart)

Salz, Butter

Wildsauce (vorbereitet)

Die Zubereitung

Rehrücken: Rehrückenfilet würzen, scharf anbraten und bei 120°C (Ober- und Unterhitze) ca. 14–15 Minuten rosa garen (50°C Kerntemperatur). 5 Minuten rasten lassen.

Nussbutterschaum: Geflügelfond, Obers, Thymian und Sternanis aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Fond und die Nussbutter mit Vadouvan aufmischen und in eine Schlagobersflasche füllen. Mit einer Patrone aufschäumen. Die Flasche bei 50°C warm stellen.

Miso-Vinaigrette: Alle Zutaten gut verrühren.

Garnitur: Puntarelle und Eiszapfen weich dämpfen, in Butter mit Geflügelfond durchschwenken und mit Salz würzen.

Fleisch aufschneiden und mit Gemüse, Meertrauben, Miso-Vinaigrette, Nussbutterschaum und etwas Wildsauce anrichten.



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

Mörwald Kochamt
Wien, ☎ 0 664/813 25 25.

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

Internet: www.moerwald.at