

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Gefüllte Wachtel im Kohlsprossennest

Zutaten

(für 6 Personen)

6 Wachteln ausgelöst
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel gehackt
50 g Butter
1 Bund Rosmarin
3 getrocknete Tomaten
200 g Semmelwürfel
1/8 l Milch
2 Eier
Muskatnuss
1 EL Curcumer-Gewürz
6 Scheiben Speck

Kohlsprossennest:
400 g Kohlsprossen
1 TL Kümmel ganz
60 g Speckwürfel
2 Knoblauchzehen
100 g Zwiebel fein gehackt
1/4 l Obers

Sauce:
1/4 l Wildjus
1 Zweig Rosmarin
3-4 Butterflocken
1 EL Preiselbeeren

Zubereitung

Die ausgelösten Wachteln salzen und pfeffern, für die Fülle die Zwiebel in Butter anschwitzen. Rosmarin und getrocknete Tomaten fein hacken, zu den Semmelwürfeln geben und mit Milch übergießen, Eier dazugeben, die Zwiebel mit Butter darüber gießen, würzen, Muskatnuss und Curcumer-Gewürz beifügen, alles gut vermischen. Die Wachteln da-

mit füllen und alle offenen Stellen mit Zahnstochern verschließen. Für das Kohlsprossennest von den Kohlsprossen den Strunk entfernen und die einzelnen Blätter herunterzupfen. In Salzwasser mit Kümmel kurz blanchieren, Speck, Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne rösten, mit Obers ablöschen und die Kohlsprossenblätter kurz mitschwenken.

Für die Sauce den Wildjus aufkochen lassen, mit Rosmarin 5 Min. einreduzieren, mit Butter montieren und mit Preiselbeeren vollenden. Die Wachteln in einer heißen Pfanne in Öl anbraten, mit je einer Scheibe Speck und einem Zweig Rosmarin belegen und 10 Min. bei 200 °C fertig braten. Das Kohlsprossennest in der

Mitte des Tellers platzieren, die Wachtel einmal halbieren und ins Nest setzen, mit der Sauce nappieren.

Tipp: Für das Kohlsprossennest kann man ein Strudelteigschüsselr backen, damit das Kohlgemüse nicht ausläuft.

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0);
 Rest. „Schloß Grafenegg“,
 Grafenegg (Tel. 0 27 33/26 16-0);
 Rest. „Fontana“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
 Rest. im Kloster Und,
 Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
 Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
 Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
 „Gourmet Service Catering“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
 Internet: <http://www.moerwald.at>



Foto Florian Kloss