

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Pökellake Rehzeuge

Die Zutaten

(4 Portionen)

● **Rehzeuge**
4 Rehzeugen (Wildzungen)

50 g Wurzelgemüse
Pfefferkörner
Wacholderbeeren

● **Pökellake**

½ l Wasser

80 g Pökelsalz

1 TL Wacholder

1 Zweig Thymian

1 Lorbeer

● **Marinade**

4 EL Zwetschken-Essig

1 TL Zucker

2 EL Wasser

1 EL brauner Zucker

2 EL Pistazienöl

● **Karfiol**

1 Karfiol

Butter, Salz

Geflügelfond, Obers

Die Zubereitung

Rehzeuge: Die Rehzeugen 48 Stunden lang in die Pökellake – Salz im Wasser auflösen, Gewürze beigegeben – einlegen.

Zungen mit Wurzelgemüse, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren weich kochen, anschließend schälen und kalt stellen. Mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Marinade bestreichen und warm stellen.

Marinade: Für die Marinade den Zwetschken-Essig mit Zucker, Wasser, braunem Zucker und Pistazienöl vermengen und abschmecken.

Karfiol: Den Karfiol dritteln. Ein Drittel des Karfiols in Röschen brechen, in Butter anrösten und salzen. Das zweite Drittel vom Karfiol in hauchdünne Scheiben schneiden und mit der Marinade bestreichen. Das letzte Drittel klein schneiden, in Butter glasieren und mit Geflügelfond und etwas Obers bedeckt weich kochen. Abschließend pürieren und mit Salz abschmecken.

Garnitur: Die Rehzeuge mit dem Karfiol anrichten und mit Kräutern dekorieren. Die restliche Marinade drübergießen und mit Brotchips servieren.



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