

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

Duo vom Frischling

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Frischlingsschlögel**
700 g Frischlingsschlögel
Salz, Pfeffer
- 1 l Rotwein
- 0,3 ml Himbeeressig
- Lorbeerblatt
- Wacholderbeeren
- 2 l Wildfond
- Wurzelgemüse
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark

- **Frischlingsrücken**
500 g Frischlingsrücken
Salz, Pfeffer
Butter
Semmelbrösel, Kräuter

- **Kürbis**
400 g Kürbis
80 g Butter
Portwein weiß
Muskat, Salz
- **Erdäpfelknödel**
250 g Erdäpfel
2 Eigelb
125 g Erdäpfelmehl
Salz, Pfeffer
Muskat
Ei, Mehl
Mie de pain (gemahlenes Weißbrot ohne Rinde)
- **Lauch**
1 Stange Lauch
Butter
50 g Wurzelspeck

Die Zubereitung

Frischlingsschlögel: Das Fleisch mit Haushaltsspagat binden und eine Woche im Essig-Rotweinsud einlegen. Abtropfen lassen und den Rotweinsud aufkochen. Den Schlögel rundherum scharf anbraten, das Wurzelwerk und die Zwiebeln mitrösten und tomatisieren (mit Tomatenmark versehen), ablöschen mit dem geklärten Rotweinsud einreduzieren lassen, aufgießen mit dem Wildfond und bei 140 °C im Ofen weich schmoren.

Frischlingsrücken: Den Rücken würzen und langsam in Butter braten. Bratenrückstand mit Butter anreichern, gehackte Kräuter, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer unterrühren und den Rücken darin wälzen. Ruhen lassen und in gefällige Tranchen schneiden.

Kürbis: Den Kürbis fein tournieren (in kleine Stücke schneiden) und in der Butter anschwitzen lassen, mit Portwein ablöschen und weich garen, abschmecken und glasieren.

Erdäpfelknödel: Aus den Erdäpfeln samt Zutaten einen Teig herstellen und kleine Knödel formen, kurz anfrieren und panieren. Bei 180 °C goldgelb backen.

Lauch: Lauch putzen, Butter und Wurzelspeck anschwitzen lassen, die Lauchstücke zugeben und langsam dünsten. Bündeln, binden und in etwa 7 cm großen Teilen 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
- Internet: www.moerwald.at
- Gourmet Service Catering*,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.