

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehkotelett mit Pilzkruste

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Rehkotelett**
640 g Rehrücken mit Knochen
Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer
Aromate (3 Zehen Knoblauch, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian)
- **Pilzkruste**
200 g Pilze
50 g Butter
20 g Räucherspeck
2 TL gehackte Petersilie
50 g Semmelbrösel
50 g Bergkäse
Salz, Pfeffer
- **Erdäpfeldukaten**
250 g gepresste Erdäpfel
125 g Mehl
2 Eigelb
1 TL Erdäpfelstärke

- Salz
Muskat
1 TL gehackte Petersilie
Butter zum Anbraten
- **Wacholderschaum**
Gin
geriebene Wacholderbeeren
Milch
Salz
- **Blattspinat**
400 g Blattspinat
80 g Butter
1/8 l Gemüsefond
Salz, Pfeffer

Die Zubereitung

Rehkotelett: Den zugeputzten Rehrücken würzen und in Butter scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und im Backrohr bei 180 °C 5 Min. garen. Rasten lassen und

anschließend mit Aromaten kurz nachbraten.

Pilzkruste: Für die Kruste die Pilze würfeln und in einer heißen Pfanne mit Butter ansautieren. Den gewürfelten Räucherspeck sowie die Petersilie zugeben und mit den Semmelbröseln leicht binden. Bergkäse unterarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Rehrücken gleichmäßig verteilen und unter Oberhitze garen.

Erdäpfeldukaten: Für den Dukateig die gepressten lauwarmen Erdäpfeln mit Mehl, Eigelb und Erdäpfelstärke mischen, mit Salz und Muskat würzen und die Petersilie dazugeben. Zu einer Rolle formen und in Taler schneiden. Diese in Butter goldgelb braten.

Wacholderschaum: Für den Wacholderschaum Gin einreduzieren und die geriebenen Wacholderbeeren beifügen. Mit Milch und Salz abschmecken und schaumig schlagen.

Blattspinat: Blattspinat in Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.



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

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

Internet: www.moerwald.at