

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

# Hirschkalbsrücken

## Die Zutaten

(für 4 Personen)

- **Hirsch**

**400 g Hirschkalbsrücken  
(oder anderer Wildrücken)**

**Salz, Pfeffer**

**Öl zum Braten**

- **Crumble**

**2 EL Wildfarce**

**je 20 g Pistazien, Haselnüsse,  
Walnüsse und Mandeln**

- **Selleriecreme**

**½ Sellerieknolle**

**¼ l Hühnerfond**

**100 g Butter**

**¼ l Obers**

**Salz, Pfeffer, Muskatnuss**

- **Erdäpfelscheiben**

**1 Erdapfel mit Schale**

**1 Zweig Thymian**

**Salz, grober Pfeffer**

- **Garnitur**

**Wurzelgemüse**

**Butter**

**Nüsse**

## Die Zubereitung

*Hirschkalbsrücken:* Den Hirschkalbsrücken sauber auslösen, die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C auf mittlerer Schiene 5 Minuten rosa fertig braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und rasten lassen.

*Crumble:* Für den Crumble (Streusel) das Fleisch mit Wildfarce bestreichen, dann die grob gehackten Nüsse darauf verteilen und festdrücken.

*Selleriecreme:* Die Sellerieknolle waschen und in Stücke zerteilen. Mit Hühnerfond, Butter und Obers etwa 20 Minuten weich köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und dann fein pürieren.

*Erdäpfelscheiben:* Den Erdapfel kochen und in Scheiben schneiden. Diese in etwas Öl beidseitig mit einem Zweig Thymian braun braten. Mit Salz und grobem Pfeffer würzen.

*Garnitur:* Das Wurzelgemüse in Würfel schneiden und in etwas Butter schwenken. Die gehackten Nüsse in der trockenen Pfanne braun anrösten.

Die Selleriecreme auf einen Teller geben und die Hirschfilets daraufsetzen. Die Erdäpfelscheiben auflegen und mit dem Wurzelgemüse und den getrockneten Nüssen garnieren.



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](http://www.moerwald.at)