

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildleber mit Sellerie

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Wildleber**
400 g Wildleber (Reh, Hirsch usw.)
- **Öl**
- **Butter**
- **Salz**

- **Sellerieröllchen und Selleriepüree**
- **1 Sellerie**
- **2 EL Butter**
- **150 ml Hühnerfond**
- **50 ml Obers**
- **Salz**

- **Garnitur**
- **4 Dörrmarillen**
- **8 Scheiben Schwarze Nüsse**
- **Kräuter**
- **Wildjus**

Die Zubereitung

Wildleber: Die Wildleber in Öl auf beiden Seiten anbraten, Butter begeben und immer wieder übergießen. Insgesamt etwa 6 Minuten garen und mit Salz würzen.

Sellerieröllchen und Selleriepüree: Für die Sellerieröllchen vom Sellerie 8 Scheiben abschneiden, in Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Für das Selleriepüree den restlichen Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in Butter leicht anglasieren (ohne Farbe), mit Hühnerfond aufgießen und weich kochen. Am

Schluss Obers hinzufügen. Mit einem Mixstab mixen und durch ein Sieb passieren. Das Püree mit Salz abschmecken. Die blanchierten Selleriescheiben auf ein Tuch legen. Das Selleriepüree mithilfe eines Spritzsackes auf die Scheiben dressieren und zu Röllchen formen, bei 80 °C warm stellen.

Die Wildleber mit etwas Wildjus auf einem flachen Teller anrichten. Die Sellerieröllchen auf der Leber platzieren. Die in Streifen geschnittenen Dörrmarillen und die Schwarzen Nüsse dekorativ darauf geben und mit Kräutern garnieren.



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. 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

Foto Mörwald