

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET

Damhirsch-Roastbeef

Zutaten (für 4 Personen)

1 Damhirschrückenstück
à 380–400 g
Salz, Pfeffer
Wacholder
Petersilie gehackt
Öl und Butter zum Braten

Senfschaum:

2 EL Senf
1 EL Mayonnaise
3 EL Rahm
Salz, Pfeffer
Balsamico-Essig

Garnierung:

2 EL Himbeeressig
2 EL Olivenöl
2 EL Nußöl
Salz, Pfeffer
Zucker
Rucola
Petersilie

Zubereitung

Den Damhirschrücken würzen und in einer Öl-Butter-Mischung in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Bei 120° C ins

Backrohr stellen und ca. 12 Min. rosa garen. Herausnehmen, in Klarsichtfolie einhüllen und kühlstellen.

Für den Senfschaum Senf, Mayonnaise, Rahm, Salz und Pfeffer verrühren. Etwas Balsamico-Essig dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen. Sollte der Senfschaum zu dick sein, zusätzlich etwas Balsamico oder Essigurkerlwasser zum Verdünnen zugeben. (Masse läßt sich schön aufschäumen, wenn sie nicht zu dick ist!)

Himbeeressig, Olivenöl, Nußöl, Salz, Pfeffer und Zucker für die Marinade verrühren. Rucola und gezupfte Petersilie damit marinieren.

Senfschaum auf dem Teller verteilen. Damhirsch-Roastbeef mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden, auf den Senfschaum legen und mit Rucola und Petersilie ausgarnieren.

Toni Mörwald & Martin Weiler



Foto Herbert Lehmann

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0), Rest. „Schloß Grafenegg“, Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0), „Gourmet Service Catering“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34).

Mörwald im Ambassador, 1010 Wien, Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).

Internet: <http://www.moerwald.at>