

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Wildente à la Wellington mit Gänseleber

## Zutaten

(für 6 Personen)

**250 g Blätterteig**  
**1 Ei**  
**200 g gemischte Pilze**  
**1 kl. gehackte Zwiebel**  
**4 EL gehackte Petersilie**  
**30 g Butter**  
**6 Wildentenbrüste**  
**500 g Gänseleber**  
**Salz, Pfeffer, Muskat**  
**Wildjus**  
**1 Zweig Thymian**  
**3-4 Butterflocken**  
**zum Montieren**

**Rotkraut:**  
**1 Rotkrautkopf**  
**Salz**  
**Öl**  
**1 gehackte Zwiebel**  
**Zucker**  
**¼ l Rotwein**  
**¼ l Orangensaft**  
**1 Zimtstange**  
**Preiselbeeren nach**  
**Geschmack**

## Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen, mit Ei bestreichen. Die Pilze hacken, mit Zwiebel und Petersilie an-

schwitzen und kühl stellen. Wildentenbrüste und Gänseleber würzen, kurz anbraten und ebenfalls kühl. Die Pilzfülle auf dem Blätterteig verstreichen, die Wildentenbrüste darauf setzen, Gänseleber darauf legen und mit dem Blätterteig einhüllen. Mit Ei bestreichen und bei 200 °C 14 Min. im Rohr backen. Den Wildjus mit dem Thymianzweig aufkochen lassen und mit Butter montieren. Das Rotkraut mit einem Krauthobel einhackeln und leicht salzen. In einem Topf Öl erhitzen, Zwiebel farblos anschwitzen und den Zucker beigegeben; leicht zergehen lassen, das Rotkraut dazugeben. Durchrühren, mit Rotwein ablöschen und mit Orangensaft auffüllen; die Zimtstange beigegeben und zugedeckt leicht kochen lassen.

Die Wildente in portionsgroße Stücke schneiden, auf Rotkraut anrichten und mit der Sauce napieren. Mit Thymian garnieren.



Foto Florian Kloss

## 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);  
Rest. „Fontana“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);  
Rest. im Kloster Und, Krems (Tel. 0 27 32/704 93);  
Mörwald im Ambassador, 1010 Wien, Kämtner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).  
„Gourmet Service Catering“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);  
Internet: <http://www.moerwald.at>