

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wild am Spieß vom Grill mit Sataysauce

Zutaten

(für 6 Personen)

Wildspieß:**900 g zartes Wildfleisch von Reh-, Rot-, Gams-, Schwarzwild (auch gemischt)****Salz****weißer Pfeffer****Thymian****Pflanzenöl****Weintrauben****Sataysauce:****80 g Pistazien****1 EL Honig****Salz****Pfeffer****Kurkuma****Koriander, gemahlen****1 frischer Chili gehackt****300–400 ml Kokosmilch****Korianderreis:****Basmatireis****Wasser****Korianderöl oder frisch****gehackter Koriander****Salz****Pfeffer****eventuell Muskat****Zubereitung**

Das Wildfleisch in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden und mit den Weintrauben aufspießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Öl bestreichen. Am vorgeheizten Grill ca. 8 Minuten rundum grillen.

Für die Sataysauce Honig in einem Topf karamellisieren, Pistazien und Chili hinzufügen und mit Kurkuma und Koriander würzen. Mit Kokosmilch aufgießen und aufkochen. Anschließend im Mixer pürieren, in einen Topf geben und abschmecken. Als Beilage empfehlen wir Korianderreis. Basmatireis (bedeutet so viel wie „Duft“ in der indischen Kultur) besitzt die Eigenschaft

beim Garen besonders locker und körnig zu bleiben. Da Reis sein Volumen üblicherweise beim Kochen verdreifacht, sollte man als Faustregel das Verhältnis 1:2 von Reis zu Wasser beachten. Das letzte Drittel Wasser erst dann dosiert angießen, wenn der Rest der Flüssigkeit vollständig eingekocht ist, um eventuelles Übergaren zu vermeiden. Das Korianderöl unter den fertigen Reis heben und mit Salz, Pfeffer und eventuell Muskat abschmecken. Sollte man das Korianderöl nicht bekommen, verwendet man einfach frischen Koriander und mischt ihn in gehackter Form unter den heißen Reis und deckt diesen für 2 bis 3 Min. zum Parfümieren ab.



Foto Florian Kloss

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. im Kloster Und,
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0.

Rest. Mörwald im Ambassador,
1010 Wien, Kärntner Straße 22,
Tel. 01/96 161-161.

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

Internet: www.moerwald.at