

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET



Wildspieße

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Wildspieße**
- 600–700 g Rehmedaillons, Hirschrücken, Fasanenbrust oder Hasenrücken**
- 1 Stange Lauch durchzogener Speck**
- Stein- oder andere Waldpilze**
- **Marinade**
- Salz, Pfeffer**
- Wacholderbeeren, zerkleinert**
- Honig, Neugewürz**
- Ingwer, frisch gerieben**
- Paprikapulver, scharf**
- Cayennepfeffer**
- 1 EL Olivenöl**

Die Zubereitung

Wildspieße: Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit in Scheiben geschnittenem Lauch, Speck und Pilzen abwechselnd auf die Spieße stecken und mit der Marinade bestreichen. Auf allen Seiten bei mittlerer Hitze indirekt jeweils 5 Minuten grillen und dann 5 Minuten ruhen lassen.

Marinade: Für die Marinade alle Zutaten gut vermischen.

Hirschkalbsrücken gegrillt mit Rote-Rüben-Gemüse

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Hirschrücken**
- 1 kg Hirschrücken**
- Salz, weißer Pfeffer**
- Olivenöl, flüssige Butter**
- Wacholderbeeren**
- Lorbeerblätter, Thymianzweig**
- **Sauce**
- Mehl, Rotwein, Wildfond**
- 1–2 Butterflocken**
- **Rote-Rüben-Gemüse**
- 2 Rote Rüben**
- Salz, 1 Schuss Essig**
- 1 EL Kümmel, ganz**
- Stärkemehl**
- eiskalte Butterflocken**

Die Zubereitung

Hirschrücken: Den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Öl und flüssiger Butter bepinseln und bei direkter Hitze kurz rundum grillen. In eine Grillpfanne setzen und mit Wacholderbeeren, Lorbeer sowie Thymian bei indirekter Hitze noch 20–30 Minuten fertig grillen. Ab und zu mit Olivenöl und Butter bestreichen und den abtropfenden Saft auffangen.

Herausheben und an einem warmen Ort oder in Alufolie gehüllt noch 10 Minuten ruhen lassen.

Sauce: Den aufgefangenen Bratenrückstand nach Belieben leicht mit Mehl stauben, mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Auf die Hälfte reduzieren und mit Butterflocken montieren.

Rote-Rüben-Gemüse: Die Roten Rüben ins kochende Salzwasser einlegen, Essig und Kümmel beifügen und so lange kochen, bis sie gar sind. Beide Rüben schälen, eine Rübe grob schneiden, mit etwas Wasser fein mixen und durch ein Haarsieb laufen lassen. In einen Topf geben und pikant abschmecken. Etwas Stärkemehl mit sehr wenig kaltem Wasser glatt rühren, in den Saft einrühren und damit binden. Die andere Rübe in feine Würfel schneiden, zugeben und alles noch einmal aufkochen lassen. Das Gemüse mit eiskalten Butterflocken binden – nicht mehr kochen lassen. Den Rücken tranchieren und mit dem Gemüse sowie dem Braten-saft anrichten.

24 Stunden Online-Shopping
www.grill-company.at

... auch für Jäger gibt es Weber!

Sonnbergstraße 3
2380 Perchtoldsdorf
Tel.: +43 1 867 3995

grill company

weber

OGS
GRILL SYSTEM

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 10:00-19:00 Uhr
Sa: 10:00-15:00 Uhr

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wild am Grill

Rehsteak gegrillt auf grünem Spargel-Spinat-Salat

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Rehsteak**
600–800 g Rehrücken
Wacholderbeeren,
zerkleinert
1 Thymianzweig,
gerebelt
1 Rosmarinzweig,
gerebelt
Salz
weißer Pfeffer
flüssige Butter
Olivenöl
- **Sauce**
Butter und brauner Fond
nach Belieben
- **Spargel-Spinat-Salat**
500 g grüner Spargel
2–3 Handvoll frischer,
junger Blattspinat
2 Jungzwiebel
3 EL Balsamicoessig
3 EL Nussöl
Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Vanillezucker
1 Handvoll gekochte
Rote-Rüben-Würfel
frische Kräuter, gezupft
(Kerbel, Pfefferminze ...)

Die Zubereitung

Rehsteak: Den Rehrücken in Stücke tranchieren, mit Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin, Salz sowie Pfeffer würzen. Mit flüssiger Butter und etwas Olivenöl gut bestreichen. Bei starker Hitze scharf anbraten, dann bei etwas reduzierter Hitze (wenn möglich indirekt) 2–3 Minuten grillen. Dabei den abtropfenden Saft nach Möglichkeit in einer Schale auffangen. Rehfilets vom Grill nehmen und warm einige Minuten ruhen lassen.

Sauce: Den abgetropften Bratenrückstand mit etwas braunem Fond aufgießen, durch ein Sieb seihen und in einem Topf mit Butter montieren.

Salat: Von den Spargelstangen das untere Drittel wegschneiden, bei Bedarf schälen und in Salzwasser kernig kochen. In Eiswasser abschrecken. Vom Blattspinat

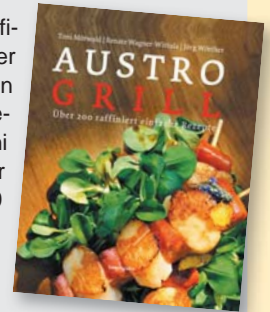
WILD AM GRILL

WEIDWERK-Haubenkoch Toni Mörwald hat seine zahlreichen kulinarischen Bücher durch ein Grill-Kochbuch ergänzt, in dem auch einige Wildrezepte vertreten sind:

„Austro Grill – über 200 raffiniert einfache Rezepte“ ist der Titel dieses Buches für den perfekten Grillgenuss. Renate Wagner-Wittula, Toni Mörwald und Jörg Wörther haben für dieses Buch 250 köstliche Rezepte mit österreichischer Note speziell fürs Grillen konzipiert und übersichtlich und leicht nachvollziehbar beschrieben, unterlegt mit vielen appetitanregenden Fotos von Michael Eckstein.

Löwenzahnverlag. € 24,95.

Bestellungen: www.moerwald.at



die Stängel entfernen, gut waschen und beiseite stellen. Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Den grünen Spargel bis zu den Spitzen in dünne Scheiben schneiden und danach die Spitzen halbieren. Spargel, Blattspinat sowie Jungzwiebel vorsichtig mit Balsamicoessig, Nussöl, Salz, Pfeffer und Vanillezucker marinieren. Zum Schluss die gekochten Rote-Rüben-Würfel untermengen; mit Kräutern bestreuen. Den Rehrücken mit dem Salat anrichten.



Foto Michael Eckstein

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