

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Filetspitzen vom Reh

Die Zutaten

(für 4 Personen)

- **Filetspitzen**
- 600 g Rehfilet**
- Öl**
- 2 EL Zwiebel, fein geschnitten**
- 200 g Pilze**
- etwas Mehl**
- ⅓ l Rotwein**
- ¼ l Wildjus**
- ¼ l Obers**
- 2 EL Petersilie, gehackt**
- 2 kleine rote Zwiebeln**
- Salz, Pfeffer**
- **Polenta-Taler**
- ¼ l Milch**
- ¼ l Hühnerfond**
- 10 g Butter**
- 70 g Maisgrieß**
- Salz, Pfeffer**
- 8 Scheiben Kürbis**
- **Panier**
- Mehl, Eier, Brösel**
- **Mangold**
- 1 Handvoll Mangold**
- 1 EL Olivenöl**
- Salz**
- Muskat**

Die Zubereitung

Filetspitzen: Das Rehfilet in Streifen schneiden. Öl erhitzen, die fein geschnittene Zwiebel darin anschwitzen und farblos rösten. Fleisch und Pilze zugeben und mitrösten, mit Mehl stauben. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildjus und Obers aufgießen, würzen und Petersilie zugeben. Etwas einreduzieren lassen und nochmals abschmecken. Die roten Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Diese anrösten und zu den Filetspitzen geben.

Polenta-Taler: Milch mit Hühnerfond und Butter aufkochen lassen und den Maisgrieß darin einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warme Polenta

dünn auf ein leicht befettetes Backblech aufstreichen und erkalten lassen. Dann runde Scheiben ausstechen. Den Kürbis in dünne Scheiben schneiden und in der gleichen Größe wie die Polenta Scheiben ausstechen. In Salzwasser blanchieren. Danach schichtweise Polenta und Kürbis aufeinandersetzen. In Mehl, Eiern und Brösel panieren, goldgelb backen.

Mangold: Den Mangold waschen und gut trocken tupfen. Olivenöl erhitzen und die Mangoldblätter darin schwenken. Mit Salz und Muskat abschmecken. Vor dem Anrichten zu kleinen Knöllchen formen.



Foto Mörwald

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