

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Hirschkalbsrücken

## Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Hirschkalbsrücken**
- 100 g Blattspinat**
- 500 g Hirschkalbsrücken (Hirschrückchen), ausgelöst**
- Salz**
- **Marinade**
- 50 ml Weißweinessig**
- 30 ml Haselnussöl**
- Salz**
- 1 TL Zucker**
- 1 TL Estragonessig**
- **Salat**
- 4 Erdäpfel, festkochend**
- 4 Mini-Chicorée**
- 150 g Buchenpilze**
- Butter**
- Salz**

- **Sauce hollandaise**
- 200 g Butter, geklärt**
- 2 Dotter**
- Salz**
- je 10 Senf- und Pfefferkörner**
- 1/8 l Weißwein**
- **Garnitur**
- Brunnenkresse**
- Wildjus**

## Die Zubereitung

*Hirschkalbsrückchen:* Blattspinat blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend auf einem Tuch eine „Spinat-Matte“ legen (Blatt für Blatt nebeneinander ohne Zwischenräume auflegen). Hirschkalbsrückchen salzen, in Spinat einwickeln und

anschließend in Klarsichtfolie und Alufolie eindrehen. Bei 65°C auf 50°C Kerntemperatur garen und anschließend rasten lassen.

*Marinade:* Für die Marinade den Weißweinessig, das Haselnussöl, Salz, Zucker und Estragonessig vermengen.

*Salat:* Die Erdäpfel kochen und schälen. In Scheiben schneiden und mit der Marinade übergießen, eine Stunde ziehen lassen. Chicoréespitzen ebenfalls leicht marinieren. Buchenpilze kurz in Butter sautieren und salzen.

*Sauce hollandaise:* Für die Hollandaise die Butter erhitzen und langsam in die Dotter mixen (wie Mayonnaise). Mit Salz sowie Senf- und Pfefferkörnern würzen. Mit Weißwein aufgießen und einreduzieren lassen.

*Garnitur:* Den Hirschkalbsrückchen aufschneiden, Erdäpfel-Chicorée-Salat anrichten und mit Buchenpilzen, Sauce hollandaise, Brunnenkresse und Wildjus servieren.



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. Schloss Grafenegg,  
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Mörwald Kochamt  
Wien, ☎ 0 664/813 25 25.

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

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)