

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & CHRISTIAN DOMSCHITZ SERVIEREN WILDBRET

Wildente auf Liebstöckelkraut

Zutaten (für 4 Personen)

2 ganze Wildenten
Gemüsefond
Salz
Pfeffer

Liebstöckelkraut:
1 St. Weißkraut (ca. 500 g)
Öl
Salz
2 EL Staubzucker
3 EL Balsamicoessig
1 EL grobgehacktes Liebstöckel

Zubereitung

Die küchenfertigen Wildenten in eine Bratpfanne setzen, ca. 2 fingerhoch Gemüsefond angießen und im 120° C heißen Backrohr langsam ca. 1½ bis 2 Stunden weichbraten.

Die Wildenten herausheben und Brüste und Keulen abtrennen. Knochen auslösen, kleinhacken und im Bratenrückstand auf dem Herd ca. 15 Min. auskochen. Anschließend den Fond abseihen, stark einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brüste und Keulen mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Bei mittlerer Oberhitze knusprig und braun fertigbraten.

Beilagen

Weißkraut halbieren, vom Strunk befreien und in größere Fleckerl schneiden. In einer Pfanne in heißem Öl anbraten, salzen und mit Staubzucker bestreuen (leicht karamelisieren). Mit 3 EL Balsamicoessig ablöschen, rasch durchschwenken und grobgehacktes Liebstöckel beifügen.

Die knusprigen Wildententeile mit dem Liebstöckelkraut anrichten und mit der Soße garnieren.

*Toni Mörwald
& Christian Domschitz*

Foto Herbert Lehmann



Weinempfehlung

1994 Roter Traminer Brenner, Weinbau Familie Mörwald, Feuersbrunn (0,75 l S 96.- / € 6.98 ab Hof).

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), „Gourmet Service Catering“, Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34).

Mörwald im Ambassador, 1010 Wien, Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161)

Internet: <http://www.moerwald.at>

**Wildenten-
brust und
-keule auf
süßsaurem
Liebstöckel-
kraut**