

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rebhuhn gefüllt & gebraten mit Orangen, Zimt & Brioche auf Speck, Linsen & Blattspinat

Zutaten (für 4 Personen)

1 Rebhuhn
Salz
Pfeffer

Fülle:

2 Orangen
1 Schalotte
etwas Butter
100 g Briochewürfel
1/16 l Obers
1 Eidotter
Salz
Pfeffer
Zimt gemahlen

Speck-Linsen:

60 g geräucherter Speck, in Würfeln
3 Schalotten gehackt
1 Knoblauchzehe
4 cl Balsamico-Essig
1/8 l Gemüsefond
1/8 l Obers
Salz, Pfeffer
20 g Butter
Petersilie gehackt
90 g Linsen eingeweicht

300 g Blattspinat

Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
Knoblauch
1/8 l Gemüsefond

Zubereitung

Orangen filetieren. Für die Fülle Schalotten in Butter anschwitzen und kaltstellen. Briochewürfel mit Obers befeuchten, Dotter, Orangenfilets und Gewürze



Foto Florian Kloss

begeben. Rebhuhn mit kaltem Wasser innen gut ausspülen, würzen und füllen.

Das gefüllte Rebhuhn im Backrohr bei 200° C ca. 1 1/2 Stunden braten. Aus dem Bratenrückstand eine Sauce bereiten.

Für die Speck-Linsen Speck, Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und reduzieren. Gemüsefond und Obers zugießen und mit Salz, Pfeffer würzen. Wiederum einkochen lassen. Mit dem Schneebesen ein Butterstück einrühren. Vor dem Servieren die abgetropften Linsen und die Petersilie unterheben.

Den Blattspinat putzen und in

Butter anschwanken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen und mit Gemüsefond leicht untergießen.



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);
Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
Internet: <http://www.moerwald.at>