

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

## Wildentenbrust mit Nuss-Buchteln

**Zutaten** (für 6 Personen)

**1 kg Wildentenbrust**  
**¼ l Rotwein**  
**6 EL Olivenöl**  
**Salz, Pfeffer**  
**1 EL gehackter Wacholder**  
**1 Zweig Rosmarin**  
**Öl zum Braten**  
**Nuss-Buchteln:**  
**250 g griffiges Mehl**  
**250 g glattes Mehl**  
**¼ l Milch**  
**1 Pkg. Frischgerm**  
**2 Eier**  
**80 g flüssige Butter**  
**60 g Zucker, 10 g Salz**  
**100 g Butter zum Tunken**  
**Fülle:**  
**Schwarze Nüsse, fein gehackt**  
**Thymian**  
**Sauce:**  
**¼ l Rotwein**  
**⅓ l Suppe oder brauner Fond**  
**Salz, Pfeffer**  
**1 EL Zucker**  
**6 EL frische Preiselbeeren**  
**10 Dörrzwetschken**  
**100 g Butter**

**Zubereitung**

Die Wildentenbrüste zuputzen, mit Rotwein, Olivenöl und den

restlichen Gewürzen beizen und ziehen lassen.

Für die Buchteln beide Sorten Mehl vermischen und sieben. Die Milch erwärmen und die Frischgerm vollständig darin auflösen. Den Ansatz mit der Hälfte des Mehls verrühren, eine Gärprobe (Dampferl) an einen warmen Ort stellen und aufgehen lassen. Hat sich das Dampferl verdoppelt, nach und nach langsam Eier, Butter, Zucker, Salz und das restliche Mehl einrühren. Den Teig nochmals kurz rasten lassen. Danach 0,5 cm dick gleichmäßig ausrollen, mit einem runden Keks- ausstecher einstechen und mit den gehackten Nüssen und Thymian füllen. Buchteln formen, in flüssige Butter tauchen und in vorgefettete Backformen einschichten, ca. 25 bis 30 Min. backen.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die gebeizten Entenbrüste beidseitig gleichmäßig scharf an-

braten. Für ca. 5 bis 7 Min. im auf 220 °C vorgeheizten Ofen fertig braten. Danach noch 5 Min. bei 70 °C rasten lassen.

Den Bratenrückstand mit Rotwein aufkochen lassen, die Suppe oder den braunen Fond dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss die Preiselbeeren und die gehackten Dörrzwetschken hinzufügen und mit Butter so lange einkochen, bis die Sauce schön sämig ist.

Die Wildentenbrüste tranchieren, auf einen Teller legen und die Sauce darüber nappieren. Die Buchteln dazu setzen.

**Der Tipp**

Weibliche Wildenten schmecken wesentlich zarter als männliche. Die Wildentenbrüste sparsam salzen, da sie sonst viel Flüssigkeit verlieren und trocken werden.



## 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);  
 Rest. „Fontana“,  
 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).  
 „Gourmet Service Catering“,  
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);  
 Internet: <http://www.moerwald.at>