

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Brüstchen von der Wildente auf Vanillepüree

Zutaten

(für 6 Personen)

6 Wildentenbrüstchen
à 120–150 g
Schmalz zum Anbraten
Salz
Pfeffer

Erdäpfel-Püree:
1 kg mehligere Erdäpfel
120 g Butter
200 ml Obers
Vanilleschote
Salz
weißer Pfeffer

Rotkraut:
1 Rotkrautkopf
1 Zwiebel
etwas Zucker
¼ l Rotwein
¼ l Orangensaft
1 Zimtstange
Preiselbeeren nach Geschmack

Sauce:
30 g geschnittener Speck
50 g geputzte Morcheln
Rotwein zum Ablöschen
200 ml Wildfond
kalte Butter zum Montieren
Preiselbeeren

Zubereitung

Die Erdäpfel säubern, schälen und klein schneiden; in Salzwasser ca. 25–35 Min. kochen, bis sie gar sind. Die Erdäpfel noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Butter und Obers mit Vanillemark aus der Vanilleschote um ein Viertel einreduzieren und unter die gepressten Erdäpfel heben; mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und gut durchrühren. Das Rotkraut mit einem Krauthobel einhackeln und leicht salzen. In einem Topf Fett erhitzen,

die Zwiebel farblos anschwitzen, Zucker begeben und leicht zergehen lassen. Das Rotkraut dazugeben und durchrühren; mit Rotwein ablöschen und mit Orangensaft auffüllen; die Zimtstange begeben und zugedeckt leicht köcheln lassen; eventuell mit Preiselbeeren verfeinern.

Die Wildentenbrüstchen würzen und bei mittlerer Hitze vorsichtig 3 Min. anbraten; anschließend im Rohr bei 70 °C 4 Min. rasten lassen.

Für die Sauce im Bratenrückstand Speck und Morcheln ansautieren; mit etwas Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen, mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einreduzieren lassen; mit kalter Butter montieren, damit eine sämige Sauce entsteht, mit Preiselbeeren vollenden.

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. im Kloster Und,
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0.

Rest. Mörwald im Ambassador,
1010 Wien, Kärntner Straße 22,
Tel. 01/96 161-161.

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, Tel. 0 27 35/26 16-0.

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

Internet: www.moerwald.at



Foto Florian Kloss