

HAUBENKUCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Krautroulade vom
Wildschwein

Zutaten
(für 4 Personen)

800 g Faschiertes vom Wildschwein (oder anderes Wild)
2 Scheiben Toastbrot
1 Ei
100 g Obers
Salz, Pfeffer
gehackter Wacholder
¼ l Suppe
1 Kopf Sarmakraut
Butter



Zubereitung

Toastbrot in Wasser einweichen, ausdrücken und mit Faschiertem, Ei, Obers und Gewürzen mischen. Sarmakraut in einzelne Blätter teilen und die Strünke entfernen. Mit den Krautblättern 8 Quadrate von etwa 10×10 cm legen, Faschiertes darauf verteilen

und Rouladen formen. Krautrouladen in einen flachen Topf schichten, mit Suppe untergießen und bei 200 °C ca. 20 Min. im Rohr garen. Rouladen aus dem Topf nehmen und warm halten. Fond aufkochen, mit Butter montieren und abschmecken, mit Salzerdäpfeln servieren.

Wildente mit Steinpilzen

M Ö R W A L D

Rest. *Zur Traube*, Rest. *Toni M.*,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0
Rest. *im Kloster Und*,
Krems, ☎ 0 27 32/704 93-0
Rest. *Schloss Grafenegg*,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0
Internet: www.moerwald.at

Zutaten

(für 4 Personen)

Wildente:
1 Wildente, ausgelöst
Salz, Pfeffer
Honig, Rosmarin

Steinpilze- & Brioche-Füllung:
250 g Briochewürfel
⅓ l Milch
1 EL Butter
½ Zwiebel, gewürfelt
150 g Steinpilze, grob gewürfelt
2 Eier
1 Bund Petersilie, gehackt

Zubereitung

Briochewürfel in Milch einweichen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Zwiebel und Steinpilze darin rösten, Petersilie beigegeben und kalt stellen.

Brioche, Steinpilze, Eier mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Ente damit füllen. Öffnungen mit Zahnstochern oder Küchengarn verschließen. Die Ente außen mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein Bratgitter legen und im vorgeheizten Rohr bei 200 °C etwa 90 Minuten braten. Wenn die Ente gar ist, mit einer Honig-Rosmarin-Marinade bestreichen und kurz bei starker Oberhitze karamellisieren.

Fotos Mörwald

