

HAUBENKOCH TONI MÖRWARD SERVIERT WILDBRET

# Nüsschen vom Hirsch mit Mangold & Vogelbeeren

## Die Zutaten (4 Portionen)

- **Nüsschen vom Hirsch**  
600 g Nüsschen vom Hirsch  
Butter  
Thymian  
Wacholderbeeren  
150 g Farce  
1 TL Petersilie, fein gehackt  
1 Eiweiß

- **Mangold**  
1 frischer Mangold  
Butter zum Dünsten  
etwas Zucker  
etwas Gemüsefond  
Salz, Pfeffer

- **Sellerie**  
1 Sellerieknolle  
Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat

- **Vogelbeer-Kompott**  
500 g Vogelbeeren  
100 ml Wasser  
120 g Zucker

## Die Zubereitung

**Nüsschen vom Hirsch:** Das Nüsschen in vier gleich große Stücke portionieren und in der Butter leicht angehen lassen. Auf einem Gitterrost im Ofen bei 180 °C 6–8 Min. garen, rasten lassen und anschließend bei 60 °C in Butter mit den Aromaten nachbraten. Die Farce mit steif geschlagenem Eiweiß und der gehackten Petersilie mischen und in einen Spritzsack geben. Auf das Fleisch dressieren und unter Oberhitze fertig garen.

**Mangold:** Den zugeputzten Mangold in Butter, Zucker und etwas Gemüsefond weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Sellerie:** Den Sellerie zuputzen und dann kochen. In 5 cm lange Stücke schneiden und in Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Vogelbeer-Kompott:** Vogelbeeren in Wasser und Zucker etwa 4 Stunden oder über Nacht ziehen lassen, langsam bis zum Köcheln (90 °C) erhitzen, sauber in Marmeladegläser füllen, sofort schließen und auf den Kopf stellen.

Das Nüsschen in die Mitte des Tellers setzen. Mangold und Sellerie rundherum platzieren. Zwei Esslöffel Vogelbeer-Kompott auf dem Teller anrichten und mit einem Thymianzweig sowie einigen Vogelbeeren servieren.



M Ö R W A L D

Rest. Zur Traube,  
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

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

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

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)

Foto Mörwald