

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wild-Consommé

Die Zutaten

(4 Portionen)

● **Suppe**

- 3 kg Wildknochen**
- 500 g Wurzelgemüse**
- 1 Zwiebel**
- 1 EL Wacholder**
- 1 TL Pfeffer**
- 3 Lorbeerblätter**
- Muskatblüte, Salz**

● **Suppeneinlage**

- 500 g Wildfleisch, grob faschiert**
- 100 g Eiweiß**
- 200 g Suppengemüse**
- Wacholder, Pfeffer**

● **Sauce hollandaise**

200 g Butter, geklärt

2 Dotter

Salz

je 10 Senf- und Pfefferkörner

1/8 l Weißwein

● **Garnitur**

2 Zwiebeln

Kürbiskernöl

Die Zubereitung

Suppe: Die Wildknochen etwa eine Stunde im Backrohr bei etwa 180 °C rösten. Anschließend die Wildknochen mit kaltem Wasser zustellen (2–3 Liter) und aufkochen lassen. Wurzelgemüse,

Zwiebel, Wacholder, Pfeffer, Lorbeerblätter und Muskatblüte begeben und mit Salz würzen. Anschließend 2 bis 3 Stunden ziehen lassen, abseihen und kalt stellen.

Suppeneinlage: Das Wildfärschierte mit dem leicht aufgeschlagenen Eiweiß, dem klein gehackten Suppengemüse, dem Wacholder und dem Pfeffer verrühren und langsam mit der Suppe aufkochen lassen. Immer wieder umrühren. Eine Stunde ziehen lassen und durch ein Passiertuch abseihen.

Sauce hollandaise: Für die Sauce hollandaise die Butter erhitzen und langsam in die Dotter mixen (wie Mayonnaise). Mit Salz sowie Senf- und Pfefferkörnern würzen. Mit Weißwein aufgießen und einreduzieren lassen.

Garnitur: Suppe in tiefen Tellern anrichten. Die Zwiebeln (2 Minuten gedämpft) in die einzelnen Segmente lösen und mit Sauce hollandaise füllen. Das Kürbiskernöl leicht in die Suppe tropfen lassen.

Kulinarische Termine

WEIDWERK-Wildkochkurs bei Haubenkoch Toni Mörwald in Feuersbrunn, NÖ:

30. 9. 2013



„Dinner for two“ bei Haubenkoch Toni Mörwald in Feuersbrunn, NÖ:

1. 11.-1. 12. 2013



Anmeldung & Reservierung:
Tel. 0 27 38/229 80



Foto Mörwald