

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildente mit Maiscreme

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Wildente**

4 Wildentenbrüste**Traubenkernöl****Salz****Butter****gepopppter Amaranth****(Delikatessengeschäft)**

- **Maiscreme**

100 g Mais**2 EL Butter****100 ml Hühnerfond****100 ml Schlagobers****50 g Ras el-Hanout (marokkanische Gewürzmischung)****Salz**

- **Senfkohl**

12 St. Senfkohl (Pak Choi)**Butter****Salz**

- **Garnitur**

Mais**Popcorn****Wildjus**

Die Zubereitung

Wildente: Wildentenbrüste mit Traubenkernöl vakuumieren und bei 60 °C etwa 15 Minuten lang im Wasserbad (Dampfgarer) garen und anschließend rasten lassen. Danach auf der Hautseite anbraten, mit Salz würzen und Butter begeben. Die Wildentenbrüste mit der Hautseite in den gepoppten Amaranth tauchen und in Streifen schneiden.

Maiscreme: Für die Maiscreme den Mais mit Butter glasieren. Den Hühnerfond begeben und etwa 10 Minuten kochen lassen.

Das Schlagobers hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Anschließend mit einem Mixstab gut mixen und durch ein Haarsieb passieren. Mit Ras el-Hanout und Salz abschmecken.

Senfkohl: Den Senfkohl kurz dämpfen, in Butter schwenken und mit Salz würzen.

Garnitur: Die in Streifen geschnittene Wildentenbrust auf den Teller legen und den Senfkohl daneben drapieren. Mit Maiscreme, Mais, Popcorn und Wildjus anrichten.



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. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Mörwald Kochamt
Wien, ☎ 0 664/813 25 25

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

Internet: www.moerwald.at

Foto Mörwald