

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildentenbrust mit gebratener Gänseleber & Petersilpüree

Zutaten (für 6 Personen)

6 Wildentenbrüste

Salz, Pfeffer

Öl

Rosmarin

Schalotten

1/4 l Bordeaux

1/2 l Wildfond

Butter

400 g Petersilwurzel

200 ml Obers

30 g Butter

150 ml Milch

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskat

400 g Petersilie

100 ml Obers

6 Scheiben Gänseleber

à 100g

Salz, Pfeffer

Mehl

Rosmarin

Öl und Butter

Zubereitung

Die Wildentenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne

Öl erhitzen, die Brüste mit Rosmarin und Schalotten rosa braten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Bratrückstand mit Bordeaux ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Durch ein Sieb seihen und etwas einkochen, mit Butter montieren und abschmecken.

Für das Petersilpüree die Petersilwurzeln mit Obers, Butter und Milch ca. 20 Min. weichköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und im Mixer fein pürieren. Die Petersilie blanchieren, in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken, in der Küchenmaschine fein pürieren und durch ein Haar-

sieb passieren. Das Obers in einem Topf fast gänzlich einkochen. Petersilie zugeben, mit Petersilwurzelpüree glattrühren und würzen.

Die gekühlten Gänseleberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl stauben, in einer Pfanne mit Öl und Butter beidseitig ca. 2 Min. braten.

Zum Dessert

Kein Wildessen ohne einen süßen Abschluß. Toni Mörwald hat dazu soeben ein neues Buch „Die süße Küche“ herausgebracht.



M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0);
Rest. „Schloß Grafenegg“,
Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0);
„Gourmet Service Catering“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
Internet: <http://www.moerwald.at>

Foto Florian Kloss