

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Ragout vom Feldhasen mit Pistazien-Hörnchen

## Zutaten

(für 4 Personen)

**4 St. ausgelöste**

**Hasenkeulen/Schulter**

**Tomatenmark**

**½ l Rotwein**

**½ l Wildfond**

**Bouquet Garni (Lorbeer,  
Thymian, Wacholder, Pfeffer-  
körner, Nelken und Rosmarin  
im Gewürzsäckchen)**

**Sauerrahm**

**2 EL Preiselbeeren**

**Thymian, Gin**

**Salz, Pfeffer**

**2 große Rote Rüben**

**Essig**

**12 Champignons**

**Öl zum Braten**

**Pistazien-Hörnchen:**

**350 g Pasta (Hörnchen)**

**40 g geriebene Pistazien**

**30 g Butter**

**Salz, Pfeffer**

## Zubereitung

Für das Ragout in einer großen Pfanne Öl erhitzen, das würfelig geschnittene Hasenfleisch pfeffern und unter ständigem Rühren

scharf anbraten. Das Tomatenmark einrühren und sofort mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Das Bouquet Garni begeben und 2 Stunden köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit etwas Sauerrahm, Preiselbeeren, Gin, Salz und Pfeffer je nach Belieben fertig abschmecken. Die Roten Rüben würfeln und in Olivenöl anschwitzen, mit Essig ablöschen, salzen und pfeffern. Die Champignons vierteln und ebenfalls in Olivenöl anschwitzen, Thymian begeben, salzen und pfeffern. Für die Pistazien-Hörnchen die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Pistazien einrühren und kurz anrösten. Die bissfest gekochten Hörnchen dazugeben, mit Salz und Pfeffer fertig abschmecken.

Das Ragout mit den Pistazien-Hörnchen servieren.



Foto Florian Kloss

## 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);  
Rest. „Fontana“,  
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).  
„Gourmet Service Catering“,  
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);  
Internet: <http://www.moerwald.at>