

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Fasanenbrust im Kohlblatt mit Entenleber

## Zutaten

(für 6 Personen)

**840 g Fasanenbrüste**

**2 Kohlblätter**

**Salz, Pfeffer**

**Farce:**

**50 g Hühnerfleisch**

**50 g Obers**

**Salz, Pfeffer**

**Cognac**

**Leber:**

**300 g Entenleber**

**etwas Mehl**

**Öl zum Braten**

**Salz, weißer Pfeffer**

**aus der Mühle**

**Rotkraut:**

**1 kleiner Kopf Rotkraut**

**3 EL Honig**

**¼ l Rotwein**

**Nelkenpulver**

**Lebkuchengewürz**

**Zimt, Preiselbeeren**

**Salz, Pfeffer**

## Zubereitung

Die Kohlblätter blanchieren und anschließend gut abtropfen lassen, auf einer Klarsichtfolie auflegen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Hühnerfleisch faschieren und anschließend im Cutter mit

Obers, Salz, Pfeffer und Cognac zu einer cremigen Farce cuttern.

Die Fasanenbrüste auf die Größe der Kohlblätter zuschneiden. Die Farce auf die Kohlblätter streichen und die Fasanenstücke darauflegen; salzen, pfeffern und mit der Folie einrollen; im Wasserbad bei 80 °C ca. 10 Min. auf den Punkt pochieren.

Das Rotkraut in Rauten schneiden, in einer Pfanne Honig karamellisieren, das Rotkraut dazugeben und mit Rotwein ablöschen, durchschwenken und mit Zimt, Nelkenpulver, Lebkuchengewürz, Salz, Pfeffer und Preiselbeeren würzen; weich dünsten.

Die Entenleber mit Salz und Pfeffer würzen, auf jeder Seite in Mehl wenden und in einer heißen Pfanne bei mehrmaligem Wenden ca. 2 Min. braten.

Etwas Jus auf den Teller gießen, die Entenleber daraufsetzen und die Fasanenbrust im Kohlblatt dazu anrichten. Das Rotkraut dekorativ dazusetzen.

## M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. Toni M.,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. im Kloster Und,  
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0.

Rest. Mörwald im Ambassador,  
1010 Wien, Kärntner Straße 22,  
Tel. 01/96 161-161.

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

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



Foto Florian Kloss