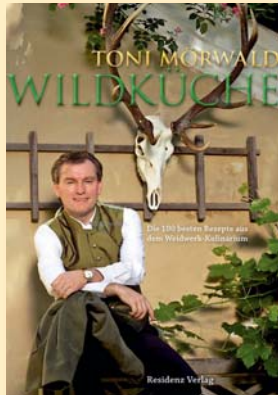




# NEUERSCHEINUNG!

Endlich: Die 100 besten Rezepte aus dem WEIDWERK-Kulinarium in Buchform!

## TONI MÖRWALD WILDKÜCHE



**Das Standardwerk für die gehobene und traditionelle österreichische Wildküche**

**304 Seiten, Großformat, gebunden, ISBN: 9783701731176, Residenz Verlag, € 29,90**

Mehr als 100 Rezepte aus dem WEIDWERK-Kulinarium, dazu Grundrezepte zu Fonds, Saucen und Eingeletem, festliche Wildmenüs und Dessert-Variationen. Mit Profi-Kochtipps aus Toni Mörwalds langjähriger Erfahrung als Haubenkoch und Veranstalter von Hunderten Kochseminaren.

Wissenswertes über Wild und dessen hohe Fleischqualität steuert Co-Autor Chefredakteur Hans-Friedemann Zedka bei. Wildbret gehört ja nicht nur wegen der kulinarischen Raffinesse, sondern auch wegen seiner guten Qualität und seines geringen Fettgehalts zum feinsten Genuss der heimischen Küche. Eine professionelle, leicht verständliche Zerwirkkunde macht die optimale Vorbereitung einfach. Mit dabei sind aktuelle Bezugsquellen für Wildfleisch.

Ein fundiertes Vorwort des bekannten Gourmet-Autors Christoph Wagner widmet sich neben der historischen Bedeutung von Wildbret-Rezepten auch der besonderen Qualität des Naturprodukts Wildfleisch.

Ideal für die eigene Küchenbibliothek, perfekt als Geschenk für Jagdfreunde und für nicht jagende Köchinnen und Köche.

**Sonderpreis nur für WEIDWERK-Abonnenten:**

**€ 24,90** zzgl. Versand

Bestellungen: WEIDWERK-Redaktion: Tel. 01/405 16 36-25, E-mail: [redaktion@weidwerk.at](mailto:redaktion@weidwerk.at), Internet: [www.weidwerk.at](http://www.weidwerk.at)



HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

## Fasan Cordon Bleu

### Zutaten

(für 4 Personen)

- 4 Fasanenbrüste à 200 g**
- 8 Scheiben Beinschinken**
- 8 Scheiben Emmentaler Mehl, 2 Eier und Weißbrotbrösel zum Panieren**
- Salz, schwarzer Pfeffer Schweineschmalz**
- 1 Zitrone**
- Braterdäpfel:**
- 1 kg Erdäpfel**
- Butter zum Anbraten**
- Salz, Pfeffer, Muskat**
- Petersilie**

### Zubereitung

Die Fasanenbrüste großzügig klopfen und würzen; die eine Hälfte mit 2 Scheiben Schinken und 2 Scheiben Käse belegen und die andere Hälfte darüberklappen; in Mehl, Ei und Weißbrotbrösel panieren und in heißem Schmalz in der Pfanne ca. 6 Minuten schwenkend goldgelb backen.

Die Erdäpfel waschen und schälen, danach olivförmig zurechtschneiden; 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in schaumiger Butter goldbraun braten; mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit gehackter Petersilie verfeinern. Das Fasan Cordon Bleu mit einer Zitronenscheibe und den Braterdäpfeln servieren.

## 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.

Rest. Schloss Grafenegg, Grafenegg, Tel. 0 27 35/26 16-0.

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

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



Foto Florian Kloss