

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rebhuhn-Essenz
mit eigener Galantine

Zutaten

(für 6 Personen)

Rebhuhn-Essenz:

2 Karkassen vom Rebhuhn

1 EL Paradeismark

¼ l Weißwein

½ l Sherry

2 l Wasser

250 g Klärfleisch

4 Eiweiß

200 g Wurzelwerk, gewürfelt

Salz

150 g Kürbis, gewürfelt oder kugelförmig

Galantine:

150 g Hühnerbrust

150 g Obers

30 g Toastbrot

1 Ei

200 g Einlagen (geröstete

Kürbiskugeln, Pinienkerne,

Gemüsewürfel, Kräuter ...)

Salz, Pfeffer

1 ausgelöstes Rebhuhn

Zubereitung

Rebhuhn-Essenz:

Die Knochen anrösten, Paradeismark beigegeben, kurz mitrösten und mit Weißwein und Sherry ablöschen. Einreduzieren lassen und mit kaltem Wasser auffüllen. 2–3 Stunden kochen lassen, dann abseihen und kalt stellen.

Wenn der Fond kalt ist, das Fett abschöpfen. Klärfleisch mit Eiweiß, Wurzelwerk und Salz vermischen und in den Fond einrühren. Bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und langsam aufziehen lassen. Wenn das Klärfleisch an der Oberfläche und die Suppe klar ist, noch ca. 2 Stunden ziehen lassen. Suppe durch ein feines Sieb abseihen und abschmecken. Kürbis in der heißen Suppe garziehen.

Galantine:

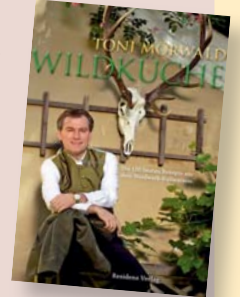
Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden und mit Obers, Toastbrot und Ei in einem Cutter

KOCHBUCH

TONI MÖRWALD WILDKÜCHE

Mehr als 100 Rezepte aus dem WEIDWERK-Kulinarium, dazu Grundrezepte zu Fonds, Saucen und Eingelegtem, festliche Wildmenüs und Dessert-Variationen.

Mit Profitipps aus Toni Mörwalds langjähriger Erfahrung als Haubenkoch und Veranstalter von Hunderten Kochseminaren. 304 Seiten, Großformat, geb.



€ 29,90 zzgl. Versand

Bestellungen:

WEIDWERK-Redaktion: Tel. 01/405 16 36-25,

E-mail: redaktion@weidwerk.at,

Internet: www.weidwerk.at/webshop

zu einer homogenen Farce verarbeiten. Farce durch ein feines Sieb streichen, mit den Einlagen vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Rebhuhn auf einer Klarsichtfolie platzieren, mit der Farce bestreichen und zu einer Roulade formen. Straff in Klarsichtfolie einrollen und im Wasserbad bei 80 °C ca. 30 Minuten pochieren. Rebhuhn-Essenz mit Galantine, Kürbis und einem Wachtelspiegelei servieren.

Foto Mörwald



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. *im Kloster Und*,
Krems, ☎ 0 27 32/704 93-0

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

Internet: www.moerwald.at

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

Internet: www.moerwald.at

WEIDWERK
Kochseminare
bei
Toni Mörwald
Termine siehe
Seite 56