

KOCHBUCH

TONI MÖRWALD WILDKÜCHE

Mehr als 100 Rezepte aus dem WEIDWERK-Kulinarium, dazu Grundrezepte zu Fonds, Saucen und Eingelegetem, 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.

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

€ 29,90 zzgl. Versand

Bestellungen:

WEIDWERK-Redaktion: Tel. 01/405 16 36-25,
E-mail: redaktion@weidwerk.at,
Internet: www.weidwerk.at/webshop

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

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

Internet: www.moerwald.at

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fasanenbrust mit Schwarzwurzeln

Die Zutaten (4 Portionen)

- Fasanenbrust
- 4 Fasanenbrustfilets
- Salz
- Pfeffer
- Mehl, griffig
- Schwarzwurzel-Mus
- 500 g Schwarzwurzeln
- 2 Blatt Gelatine
- Zitronensaft
- Salz
- Walnussöl
- 1/8 l Schlagobers
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Walnusskerne

Die Zubereitung

Fasanenbrust: Die Fasanenbrüste salzen, pfeffern, die Hautseite mehlieren und in einer heißen

Pfanne auf beiden Seiten kurz anbraten. Die Brüste auf einem Teller bei 90 °C im Backrohr etwa 10 Min. rasten lassen.

Schwarzwurzel-Mus: Schwarzwurzeln schälen, kleinblättrig schneiden und in Salzwasser weich kochen. Davon 250 g abwiegen, pürieren und 2 Blatt zuvor eingeweichte Gelatine einrühren. Mit Salz, Zitronensaft und Walnussöl abschmecken, das halbfeste Schlagobers unterziehen und in Pyramidenform (oder Ähnliches) abfüllen. 2–3 Stunden im Kühlschrank stocken lassen. Danach auf einen Teller stürzen. Aus den verbliebenen Schwarzwurzeln mit Sauerrahm, Walnusskernen und Walnussöl einen Salat zubereiten.



Foto Mörwald