

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Blankett vom Fasan

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Fasan**
- 1 Fasan mit Innereien**
- 1 Karotte**
- 1 Staudensellerie**
- 1 Lauchstange**
- 4 Champignons weiß**
- 300 ml Wermutwein**
- Salz, Pfeffer**
- Rosmarin, Thymian**
- 250 ml Geflügelfond**
- Butter zum Binden**
- etwas Schlagobers**

- **Raviolifüllung**
- Herz und Leber vom Fasan**
- 50 g Butter**
- 1 Knoblauchzehe**
- 2 Schalotten**
- 100 ml Madeira (Süßwein)**
- 100 ml roter Portwein**
- Salz**
- Pfeffer**
- Majoran**

- **Ravioliteig**
- 250 g Mehl**
- 5 Eigelb**
- etwas Olivenöl**
- Salz**
- Öl zum Herausbacken**

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

Die Zubereitung

Fasan: Keule und Brust gleich groß schneiden und kurz angehen lassen. Karotte, Staudensellerie, Lauchstange und Champignons klein schneiden, das geschnittene Gemüse zum Fasan geben und mit dem Wermutwein ablöschen. Salz, Rosmarin, Thymian und Pfeffer hinzugeben. Komplet einreduzieren lassen, mit dem Geflügelfond angießen und abgedeckt im Ofen weich garen. Sobald der Fasan weich ist, aus dem Fond nehmen, diesen einkochen, mit Butter binden, mit geschlagenem Obers verfeinern.

Raviolifüllung: Herz und Leber vom Fasan fein hacken und in Butter mit Knoblauch und Schalotten anbraten. Mit Madeira und dem roten Portwein ablöschen und komplett einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit Majoran abschmecken. Raviolifüllung kalt stellen.

WILD-KOCHSEMINAR



Kochseminar mit WEIDWERK-Autor und Haubenkoch Toni Mörwald

Exklusiv für WEIDWERK-Abonnenten!

Thema: Kreative Wildküche
Termin: 24. Oktober 2011, 17 bis 22 Uhr
Kursort: Mörwald-Stammhaus „Zur Traube“, Feuersbrunn

Informationen & Anmeldung:
 ☎ 0 27 38/229 80,
 E-mail: kochschule@moerwald.at

Ravioliteig: Aus Mehl, Eigelb, Olivenöl und Salz einen Teig herstellen und dünn ausrollen. Die Raviolifüllung auf der Hälfte des Teigs verteilen. Mit dem nicht belegten Teig bedecken. Ravioli ausstechen, den Rand fest zusammendrücken und im Fett herausbacken.



Foto Mörwald