

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fasanenbrust mit Schinkenspeck

Die Zutaten

(für 4 Personen)

● **Fasanenbrust**
1 Fasanenbrust
Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren
gehackte Kräuter
4 Scheiben Schinkenspeck
Öl und Butter zum Braten
Thymianzweige
Lorbeerblätter
Wacholderbeeren

● **Linsen**
50 g Wurzelgemüse
50 g Speckwürfel
25 g Schalotten
Öl zum Braten
frischer Rosmarin
Thymian
1 EL Mehl
1 Schuss Johannisbeeressig
⅓ l Obers
¼ l Rindssuppe
100 g Belugalinsen
Salz

Pfeffer
etwas Walnussöl
 ● **Garnitur**
Blattspinat
Pilze nach Belieben
glasierte Weintrauben

Die Zubereitung

Fasanenbrust: Die Fasanenbrust mit Salz, Pfeffer sowie zerdrückten Wacholderbeeren würzen und mit den Kräutern einreiben. In die Schinkenspeckscheiben einhüllen. In einer heißen Pfanne mit Öl und Butter braten, Thymianzweige, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren beigeben und bei 180 °C ins vorgeheizte Rohr geben. Nach etwa 10 Minuten

herausnehmen. Die Fasanenbrust an einen warmen Ort zum Rasten stellen.

Linsen: Für die Linsen das Wurzelgemüse fein schneiden und mit Speck und gehackten Schalotten in etwas Öl goldbraun anrösten, würzen, Kräuter zugeben, mit Mehl stauben, mit Essig ablöschen und mit Obers und Rindssuppe aufkochen. Die Linsen zugeben und so lange kochen, bis sie kernig sind. Mit Salz, Pfeffer und Walnussöl abschmecken.

Garnitur: Die Linsen und den sautierten Blattspinat auf den Teller geben, die Fasanenbrust daraufsetzen und mit gebratenen Pilzen und den glasierten Weintrauben anrichten.



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