

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Zarte Fasanbrust

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Fasanbrust**
- 2 Fasanbrüste**
- Salz**
- Öl**

- **Liebstockel-Mayonnaise**
- 1 Eiweiß**
- 1 Msp. Xanthan (Geliermittel)**
- oder Maisstärke**
- 4 cl Hühnerfond**
- 100 g Liebstockel**
- Salz**
- 1/8 l Sonnenblumenöl**

- **Vinaigrette**
- 1 Limette**
- Salz**
- 1/4 l Selchfleisch-Sud**

- **Garnitur**
- 16 Rettichscheiben**
- Brunnenkresse**
- Staudensellerie**

Die Zubereitung

Fasanbrust: Die Fasanbrüste mit Salz würzen und auf beiden Seiten in Öl anbraten. Bei 120 °C etwa 10 Minuten garen und anschließend rasten lassen. Danach längs in etwa 15 mm starke Scheiben aufschneiden.

Liebstockel-Mayonnaise: Für die Liebstockel-Mayonnaise Eiweiß, Xanthan oder Maisstärke, Hühnerfond, Liebstockel und Salz aufmischen. Das Öl langsam einmischen. Anschließend alles passie-

ren, in einen Spritzsack füllen und kalt stellen.

Vinaigrette: Die Limette in einer Presse auspressen. Das Salz im Limettensaft auflösen und den Selchfleisch-Sud zugeben. Alle Zutaten zu einer Emulsion verschlagen.

Garnitur: Die Liebstockel-Mayonnaise auf den Teller geben. Die Fasanbrüste darauf anrichten und mit der Vinaigrette, den Rettichscheiben, der Brunnenkresse und der Staudensellerie garnieren.



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

Mörwald Kochamt
Wien, ☎ 0 664/813 25 25.

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

Internet: www.moerwald.at

Foto Mörwald