

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Hasenpfeffer mit Serviettenknödel & Gemüse

Zutaten (für 6 Personen)

1,4 kg Hasenkeulen
40 ml Öl
600 g Gemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie)
etwas Tomatenmark
1 handvoll Mehl
¼ l Rotwein
5 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
Wildfond
½ EL Senf
3 EL Preiselbeerkompott

Serviettenknödel:
250 g altbackene Semmeln
200 ml Milch
4 Eier
60 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Das ausgelöste Fleisch vom Hasen in Stücke schneiden und im Öl scharf rösten. Das Fleisch herausnehmen. Das Gemüse kurz anrösten und ebenfalls wieder

herausgeben. Im Bratrückstand etwas Tomatenmark rösten und mit Mehl stauben. Das Fleisch wieder zugeben und mit Rotwein aufgießen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt begeben. Kurz einkochen lassen und mit Wasser oder Wildfond aufgießen. Nach ca. 1 Stunde das Wurzelwerk zugeben und mitdünsten. Sobald das Fleisch weich geworden ist, gemeinsam mit dem Gemüse herausnehmen. Die Sauce würzen, mit Senf und Preiselbeeren abschmecken und über das Fleisch passieren. Für die Knödel Semmeln in Würfel schneiden und mit Milch befeuchten. Eier trennen und aus dem Eiklar Schnee schlagen. Die Butter in der Rührmaschine schaumig rühren. Gewürze und Dotter begeben. Butter-Dotter-Masse mit Semmelwürfeln vermengen und zum Schluß den Eischnee unterheben. Die Masse in eine Serviette einschlagen, zu einer Rolle formen und ca. 40 Minuten lang in Salzwasser pochieren.



Foto Florian Kloss

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0);
 Rest. „Schloß Grafenegg“,
 Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0);
 „Gourmet Service Catering“,
 Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
 Rest. im Kloster Und,
 Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
 Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
 Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
 Internet: <http://www.moerwald.at>