

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Feldhasenfilet auf Burgunder Risotto

Zutaten

(für 4 Personen)

Wildhasenfilet:**2 Stück Rückenfilets vom Feldhasen (550 g)****Salz, Pfeffer****5 Wacholderbeeren****1 Lorbeerblatt****¼ l Wildfond****⅛ l Rotwein****3 EL eingelegte****grüne Pfefferkörner****1 EL fein gehackter Thymian****Risotto:****250 g Risottoreis****6 Schalotten, fein gehackt****300 ml Blauer Burgunder****4 EL frisch geriebener****Parmesan****Salz, weißer Pfeffer****aus der Mühle****4–6 nussgroße Stück Butter****4 EL Olivenöl****ca. ½ l helle Suppe****oder Gemüsfond****100 g Steinpilze****1 Zweig Thymian****Zubereitung**

Die Feldhasenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und beidseitig rasch anbraten. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zugeben und 8 Min. bei 180 °C im Backrohr weiterbraten.

Feldhasenfilets aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Bratrückstand mit Rotwein und Wildfond aufgießen und auf ⅛ l einkochen. Wacholderbeeren und Lorbeer herausnehmen und mit den Pfefferkörnern nochmals kurz aufkochen. Zuletzt mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto die Schalotten in Olivenöl glasig anschwitzen, Risottoreis begeben, kurz mitrösten, mit Blauem Burgunder ablöschen und bis zur Gänze einduzieren lassen, sonst schmeckt das Risotto „weinig“. Mit Gemüsfond nach und nach untergießen und unter ständigem Rühren das Risotto al dente garen. Die Steinpilze anbraten und begeben. Kurz vor dem Anrichten mit Butter und Parmesan vollenden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet aufschneiden und auf dem Risotto anrichten.



Foto Ulrike Köb

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. Fontana, Oberwaltersdorf,
Tel. 0 22 53/606 600;

Rest. im Kloster Und,
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0;

Rest. Mörwald im Ambassador,
1010 Wien, Kärntner Straße 22,
Tel. 01/96 161-161.

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

Internet: www.moerwald.at