

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rebhendl mit Karotten à la Vichy

Zutaten

(für 6 Personen)

3 ganze Rebhendl
(Brust vom Knochen
gelöst, Keulen
hohl ausgelöst)
Salz, Pfeffer

Farce:

150 g Hendlfleisch
150 g Obers
Salz, Pfeffer
Cognac

150 g Blattspinat
Butter zum Anschwitzen
3 Karotten
Vichy-Mineralwasser
zum Kochen
Butter zum Schwenken
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Für die Farce das Hendlfleisch faschieren und anschließend im Cutter mit Obers, Salz, Pfeffer und Cognac cremig cuttern.

Die hohl ausgelösten Keulen auf eine Klarsichtfolie legen und mit Salz und Pfeffer würzen, die Farce auf die Keulen streichen und mit dem Knochen zu einer Galantine rollen; im Wasserbad bei ca. 80 °C 12 Min. pochieren.

Die Rebhendlbrust extra kurz in schäumender Butter links und rechts auf den Punkt braten.

Die Karotten putzen und in Scheiben schneiden, in Vichy-Mineralwasser bissfest kochen; danach in etwas Butter schwenken und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Den Blattspinat in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne Butter erwärmen und den Spinat darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Natursaft auf den Teller geben, die Rebhendl-Galantine und die Rebhendlbrust darauflegen, die Karotten à la Vichy mit dem Spinat rundherum anrichten.

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. 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



Foto Florian Kloss