

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

## Feldhase im Kakao-Dressing

### Zutaten

(für 6 Personen)

**500 g Feldhasenrücken**

**Salz, Pfeffer**

**Butter zum Anbraten**

**Salat:**

**6 Bund Rucola**

**1 Paradeiser**

**1 Kohlrabi**

**20 ml Walnussöl**

**70 g Preiselbeergelee**

**5 EL Rindssuppe**

**Kakaopulver, Salz, Pfeffer**

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.

Rest. Schloss Grafenegg,  
Grafenegg, Tel. 0 27 35/26 16-0.

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

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)

### Zubereitung

Den Feldhasenrücken zuputzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter zart rosa braten.

Vom Ruccolasalat die Stiele abzupfen und waschen; Paradeiser häuten und das Fleisch in Würfel schneiden (Concassée – zerkleinerte Tomaten). Kohlrabi schälen, in Halbmonde zurechtschneiden, kurz in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend mit Salz, Pfeffer und Walnussöl leicht marinieren. Für das Dressing Preiselbeergelee, Rindssuppe und Kakaopulver in einem Topf leicht erwärmen (nicht aufkochen), bis das Gelee sich auflöst, und so lange rühren, bis sich alles verbunden hat; mit Salz, Pfeffer und eventuell Zucker abschmecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Feldhasenrücken auf Ruccolasalat mit Paradeiser-Würfeln und mariniertem Kohlrabi anrichten und alles mit dem Dressing beträufeln.

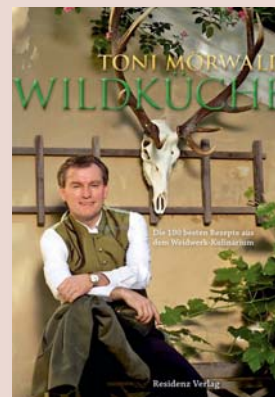


Fotos Florian Kloss

## NEUERSCHEINUNG!

**Endlich:**  
Die 100 besten Rezepte aus dem  
WEIDWERK-Kulinarium in Buchform!

### TONI MÖRWALD WILDKÜCHE



Mehr als 100 Rezepte aus dem WEIDWERK-Kulinarium, dazu Grundrezepte zu Fonds, Saucen und Eingelegetem, festliche Wildmenüs und Dessert-Variationen. Mit Profi-Kochtipps aus Toni Mörwalds langjähriger Erfahrung als Haubenkoch und Veranstalter von Hunderten Kochseminaren. Wissenswertes über Wild und dessen hohe Fleischqualität steuert Co-Autor Chefredakteur Hans-Friedemann Zedka bei. Wildbret gehört ja nicht nur wegen der kulinarischen Raffinesse, sondern auch wegen seiner guten Qualität und seines geringen Fettgehalts zum feinsten Genuss der heimischen Küche. Eine professionelle, leicht verständliche Zerwirkkunde macht die optimale Vorbereitung einfach.

Ein fundiertes Vorwort des bekannten Gourmet-Autors Christoph Wagner widmet sich neben der historischen Bedeutung von Wildbret-Rezepten auch der besonderen Qualität des Naturprodukts Wildfleisch.

Ideal für die eigene Küchenbibliothek, perfekt als Geschenk für Jagdfreunde und für nicht jagende Köchinnen und Köche.



304 Seiten, Großformat, gebunden,  
Residenz Verlag, ISBN: 9783701731176

€ **29,90** zzgl. Versand

**Bestellungen:**  
WEIDWERK-Redaktion: Tel. 01/405 16 36-25,  
E-mail: [redaktion@weidwerk.at](mailto:redaktion@weidwerk.at),  
Internet: [www.weidwerk.at/webshop](http://www.weidwerk.at/webshop)