

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Feldhasen-Rückenfilet

## Zutaten

(für 6 Personen)

● **Feldhasen-Rückenfilet**

**2 Feldhasenrücken**

**4 Strudelblätter**

**4 Wirsingblätter**

**Salz**

**Pfeffer**

**Wacholder**

**Butter**

● **Linsen-Velouté**

**150 g Belugalinsen**

**50 g Schalottenbrunoise**

**50 g Gemüsebrunoise**

**200 ml Geflügelfond**

**50 g Nussbutter**

**100 g Schlagobers**

**50 g Rauchspeck**

**Butter**

**Salz**

**Pfeffer**

**Muskat**

**Essig**

● **Garnitur**

**4 Scheiben Speck**

**Kohlsprossenblätter**

**4 glasierte Maroni**

## Die Zubereitung

*Feldhasen-Rückenfilet:* Die Feldhasenfilets (vom Rückenknochen sauber ausgelöst) mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen und in aufgeschäumter Butter kurz anbraten sodass sich die Poren schließen. Kurz abkühlen lassen und zuerst in die Wirsingblätter und dann in die Strudelblätter einschlagen. Mit flüssiger Butter bepinseln und bei 200 °C 8 Min. knusprig backen. Kurz ruhen lassen, aufschneiden und servieren.

**Das gibt es nur beim Wildfleisch: höchster Anteil an wertvollen und gesunden Omega-3-Fettsäuren:**

Rebhuhn & Fasan **9,9%**

Feldhase **20,9%**



*Linsen-Velouté:* Die Linsen in Butter mit dem Rauchspeck anschwitzen, mit etwas Essig ablöschen, Schalotten hinzugeben und mit Geflügelfond aufgießen. Langsam köcheln lassen, bis die Linsen weich sind, die Gemüsebrunoise zugeben und mit der Nussbutter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Erst zum Servieren das geschlagene Schlagobers zugeben.



## 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. im Kloster Und,  
Krems, ☎ 0 27 32/704 93-0

Rest. Schloss Grafenegg,  
Grafenegg, ☎ 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)

Fotos Mörwald