

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Liebte Aromen vom Feldhasen

Die Zutaten (4 Portionen)

- **gebeizter Feldhase**
- 4 Feldhasenfilets**
- Salz**
- grober Pfeffer, bunt**
- Thymian**
- Lorbeerblatt**
- Wacholderbeeren**
- 1 TL Sojasauce**
- 100 ml Olivenöl (oder Nussöl)**
- **Gelee**
- 1 l Feldhasenfond, klar**
- 2 cl Madeira (Süßwein)**
- 6 Blatt Gelatine**
- **Terrine**
- 500 g Waldpilze**
- Butter**
- 2 cl Cognac**
- 1 l Schlagobers**
- 8 Blatt Gelatine**
- Salz, Pfeffer, Muskat**

Die Zubereitung

Gebeizter Feldhase: Zugeputzte Feldhasenfilets mit Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Sojasauce würzen und mit dem Olivenöl gut marinieren. Über Nacht kalt stellen. Die Filets dann einmal scharf rundherum anbraten und ruhen lassen.

Gelee: Den klaren Feldhasenfond auf 200 ml einreduzieren lassen und mit Madeira abschmecken. Danach die gequellte Gelatine auflösen und unterheben, über Nacht kalt stellen.

Terrine: Für die Terrine die geputzten Waldpilze in Butter angehen lassen und mit dem Cognac ablöschen. Mit Schlagobers aufgießen und einköcheln lassen.

KOCHBUCH

NEUAUFLAGE

Toni Mörwald
Hans-Friedemann Zedka

Wildküche

Mehr als 100 Rezepte aus dem WEIDWERK-Kulinarium, dazu eine professionelle, leicht verständliche Zerwirkkunde, Wissenswertes über Wild und dessen hohe Fleischqualität sowie unzählige Profi-Kochtipps.



Ideal für die eigene Küchenbibliothek, perfekt als Geschenk für Jagdfreunde und für nicht jagende Köchinnen und Köche. 304 Seiten, € 29,90.

Bestellungen:

WEIDWERK-Redaktion: Tel. 01/405 16 36-25,
E-mail: redaktion@weidwerk.at,
Internet: www.weidwerk.at/webshop

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat abschmecken und die gequellte Gelatine unterheben. In eine Terrinenform füllen und über Nacht kalt stellen. Das Gelee in Streifen schneiden und die Terrine portionieren und gemeinsam mit dem Feldhasenfilet dekorativ anrichten. Tipp: Mit Zupfsalat, eingelegten schwarzen Nüssen, Vogelbeerkompott und Kirschen garnieren.

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



Foto Mörwald