

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Feldhasenfilet mit Kürbis-Terrine

Die Zutaten

(für 4 Personen)

- **Kürbisterrinen-Sulz**
- 4 Blatt Gelatine**
- 100 g Essig**
- 100 g Hühnerfond**
- Sternanis**
- Koriander**
- Senfkörner**
- Pfefferkörner**
- 250 g Kürbiswürfel**
- Kürbistreifen**
- **Kürbisterrinen-Mousse**
- 3 Blatt Gelatine**
- 250 g Kürbispüree**
- 100 g Obers**
- Salz, Pfeffer**
- **Feldhasenfilet**
- 400 g Feldhasenfilet**
- Salz, Pfeffer**
- 10 g Butter, Öl**
- Rosmarin**
- **Garnitur**
- Salat**

Kräuter

- Kürbiskernöl**
- grobes Meersalz**
- Kürbiskerne**

Die Zubereitung

Kürbisterrinen-Sulz: Für die Sulz die Gelatine in Wasser einweichen und aufquellen lassen. Essig und Hühnerfond mit Sternanis, Koriander, Senfkörnern und Pfefferkörnern aufkochen lassen. Die Gewürze abseihen. Danach in die Flüssigkeit die aufgequollene Gelatine einrühren und auflösen lassen. Eine Terrinenform dünn mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die blanchierten Kürbistreifen darin flach auslegen. Die Flüssigkeit in die Terrine einfüllen, Kürbiswürfel einstreuen und kaltstellen.

Kürbisterrinen-Mousse: In der Zwischenzeit für die Mousse die

Gelatine in Wasser einweichen und aufquellen lassen. Das Kürbispüree mit geschlagenem Obers vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die aufgelöste Gelatine unter die Mousse mengen. Wenn die erste Schicht der Sulz fest ist, die Mousse daraufgeben, glatt streichen. Ebenfalls erkalten und fest werden lassen.

Feldhasenfilet: Das Feldhasenfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet beidseitig rasch anbraten, Rosmarin zugeben und 8 Min. bei 180 °C im Backrohr weiter braten lassen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Kurz vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.

Garnitur: Salat und Kräuter waschen und trocken schleudern. Einen Spiegel Kürbiskernöl mittig auf den Teller geben. Zwei Scheiben Kürbisterrine und ein kleines Salatbouquet daraufsetzen. Die Feldhasentranchen dazugeben und mit grobem Meersalz bestreuen. Mit Kürbiskernen vollenden.



Foto Mörwald

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