

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Feldhasenfilet

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Feldhasenfilet**
500 g Feldhasenfilet
Öl oder Butter
Salz
Pfeffer
Thymian
- **Artischocken-Fond**
250 ml Wildsuppe
(Rindssuppe)
1 EL Fenchel-Samen
1 EL Koriander-Samen
50 g Ingwer
2 St. Zitronengras
100 g Butter
2 Zweige Estragon
6 Artischocken
- **Stielkohl**
300 g Stielkohl
(wilder Brokkoli)
2 EL braune Butter
Salz

- **Eingelegte Zitronen**
2 EL Zucker
150 ml weißer Portwein
Zitronenfilets von 2 Zitronen
- **Joghurt**
¼ l Joghurt
Salz
Zitronensaft
- **Garnitur**
½ l H-Milch

Die Zubereitung

Feldhasenfilet: Die Feldhasenfilets (zugeputzt) würzen und in Öl oder Butter braten, danach auf ein Blech geben und bei 100 °C (Ober- und Unterhitze) etwa 15 Minuten lang rosa garen. Die gebratenen Filets der Länge nach aufschneiden.

Artischocken-Fond: Die Artischocken putzen und in Zitronenwasser einlegen, damit sie nicht braun werden. Für den Fond Wild-

suppe, Fenchel, Koriander, Ingwer und das fein geschnittene Zitronengras einmal aufkochen und anschließend 30 Minuten ziehen lassen, danach abseihen. Artischocken kurz in Butter anschwitzen und im Fond kochen, bis sie weich sind. Danach herausnehmen, den Fond mit Butter montieren und gehackten Estragon dazugeben.

Stielkohl: Die einzelnen Blätter kurz dämpfen. Mit brauner Butter bestreichen und salzen.

Eingelegte Zitronen: Für die eingelegten Zitronen den Zucker mit Portwein aufkochen und die Zitronenfilets durchziehen lassen. Anschließend kalt stellen.

Joghurt: Das Joghurt mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Garnitur: Die H-Milch auf 60 °C erwärmen und 15 Minuten stehen lassen. Die gebildete Haut abziehen, auf ein Butterpapier legen und trocknen lassen.

Das Feldhasenfilet auf den Teller legen, das Gemüse darauf anrichten und mit Joghurt, Zitronenfilets, Milchhautchips sowie dem Artischockenfond 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. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Mörwald Kochamt,
Wien, ☎ 0 664/813 25 25

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

Internet: www.moerwald.at