

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Feldhasenfilet mit roten Rüben und Salat

Zutaten

(für 4 Personen)

Feldhasenfilet:

2 Stück Feldhasenfilets
Butter und Öl zum Braten
Salz
Pfeffer

Rote Rüben:

400 g Rote Rüben
1 EL Kümmel
1 Schuss Essig
6 Stück Butter (ca. nussgroß)
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
125 ml Gemüsefond

Salat:

Vogerlsalat
Radicchio
Friséesalat
Herz vom Häuptelsalat

Marinade:

Nussöl
Himbeeressig
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Roten Rüben ins kochende Salzwasser einlegen, Essig und Kümmel beifügen und so lange kochen, bis sie gar sind; noch im heißen Zustand schälen und in

ungefähr 1 cm breite Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen und die gewürfelten Roten Rüben leicht anschmoren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit etwas Gemüsefond aufgießen und zur Seite stellen. Die Feldhasenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets beidseitig auf den Punkt braten.

Den Vogerlsalat, den Radicchio und den Friséesalat sowie das Herz vom Häuptelsalat waschen und putzen; aus Nussöl, Himbeeressig, Salz und Pfeffer eine Marinade vorbereiten und den Salat damit marinieren.

Den Salat in die Tellermitte setzen und das Feldhasenfilet daran anrichten. Die Rote-Rüben-Würfel dekorativ dazu verteilen.

Anmerkung: Dieses Rezept eignet sich auch vorzüglich zur Zubereitung von Wildkaninchen, wobei 4 Wildkaninchenfilets anzunehmen wären.

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.

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

Internet: www.moerwald.at



Foto Florian Kloss