

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Medaillon vom Hirschkalb

Zutaten

(für 6 Personen)

900 g Hirschkalbsrücken

Salz, Pfeffer

Butter zum Anbraten

Kräuterkruste:

100 g Butter

ca. 70 g Brösel

Salz, Pfeffer, Muskat

Petersilie, Schnittlauch

Pimpinelle

Schupfnudeln:

6–7 mittelgroße Erdäpfel

1–2 Eidotter

Butter, Salz, Muskat

1–2 EL Stärkemehl

Bohnen:

240 g Bohnen

Backpulver

Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Kräuterkruste Butter zerlassen und Brösel einrühren, bis eine kompakte Masse entsteht; mit Salz, Pfeffer und Muskat wür-

zen und die gehackten Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Pimpinelle) hinzufügen.

Den Hirschkalbsrücken von Sehnen und Fett befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter anbraten, im Rohr bei 160 °C 6 Min. garen; das Fleisch umdrehen und weitere 4 Min. garen; anschließend bei 70 °C im Rohr nochmals 8 Min. rasten lassen.

Erdäpfel waschen, kochen und schälen; noch warm durch eine Erdäpfelpresse pressen, mit Eidotter, Butter, Salz, Muskat und Stärkemehl zu einem Teig verkneten. Danach den Teig zu Schupfnudeln drehen und kurz vor dem Anrichten in Salzwasser kochen. Die Bohnen putzen, in feine Ringe schneiden und in kochendem Wasser mit Backpulver blanchieren – durch das Backpulver behalten die Bohnen ihre grüne Farbe; anschließend in eine Pfanne mit heißer Butter geben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren das Fleisch mit der Kräuterkruste bedecken und gratinieren.

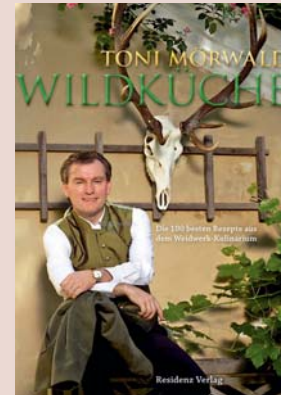


Foto Florian Kloss

ENDLICH:

Die 100 besten Rezepte aus dem WEIDWERK-Kulinarium in Buchform!

TONI MÖRWALD WILDKÜCHE



Mehr als 100 Rezepte aus dem WEIDWERK-Kulinarium, dazu Grundrezepte zu Fonds, Saucen und Eingelegetem, festliche Wildmenüs und Dessert-Variationen. Mit Profi-Kochtipps aus Toni Mörwalds langjähriger Erfahrung als Haubenkoch und Veranstalter von Hunderten Kochseminaren. Wissenswertes über Wild und dessen hohe Fleischqualität steuert Co-Autor Chefredakteur Hans-Friedemann Zedka bei. Wildbret gehört ja nicht nur wegen der kulinarischen Raffinesse, sondern auch wegen seiner guten Qualität und seines geringen Fettgehalts zum feinsten Genuss der heimischen Küche. Eine professionelle, leicht verständliche Zerwirkkunde macht die optimale Vorbereitung einfach.

Ein fundiertes Vorwort des bekannten Gourmet-Autors Christoph Wagner widmet sich neben der historischen Bedeutung von Wildbret-Rezepten auch der besonderen Qualität des Naturprodukts Wildfleisch.

Ideal für die eigene Küchenbibliothek, perfekt als Geschenk für Jagdfreunde und für nicht jagende Köchinnen und Köche.



304 Seiten, Großformat, gebunden,
Residenz Verlag, ISBN: 9783701731176

€ **29,90** zzgl. Versand

Bestellungen:

WEIDWERK-Redaktion: Tel. 01/405 16 36-25,

E-mail: redaktion@weidwerk.at,

Internet: www.weidwerk.at/webshop