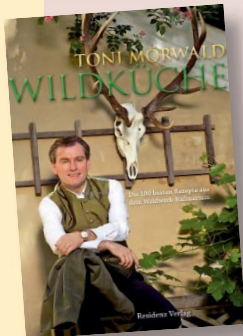


HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

geschnitzte Fasan-Haxel

KOCHBUCH

**TONI MÖRWALD
WILDKÜCHE**



Mehr als 100 Rezepte aus dem WEIDWERK-Kulinarium, dazu Grundrezepte zu Fonds, Saucen und Eingegletem, 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 Zerwirkunde macht die optimale Vorbereitung einfach.

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

Weihnachts-Geschenktipp!

€ 29,90 zzgl. Versand

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

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Fasanenhaxerl:**
- 4 Fasanenhaxerl**
- Salz, Pfeffer, Öl**
- 200 g Wurzelwerk, gewürfelt**
- 1 Zweig Rosmarin**
- 2 Lorbeerblätter**
- ½ EL Tomatenmark**
- ¼ l kräftiger Rotwein**
- ½ l Wildfond**
- Maisstärke**
- kalte Butter**
- **Erbsencreme:**
- 400 g Erbsen, tiefgekühlt**
- 100 g Obers**
- 40 g gebräunte Butter**
- Salz, Pfeffer, 1 TL Backpulver**
- **Eierschwammerl:**
- 400 g Eierschwammerl**
- 1 Stück Junglauch**
- 1 kleiner Bund Schnittlauch**
- Salz, Pfeffer, Butter**

Die Zubereitung

Fasanenhaxerl in Ober- und Unterkeule teilen, würzen und in einem Schmortopf rundum anbraten. Wurzelwerk, Rosmarin und Lorbeerblätter beigegeben und mitrösten. Dann das Tomatenmark beigegeben und weiterrösten. Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Wildfond aufgießen. Schmortopf verschließen und bei 200 °C ca. 30 Min. ins Rohr stellen. Wenn die Haxerl gar sind, die harten Sehnen von den Unterkeulen mit einer Pinzette entfernen. Schmorfond durch ein feines Sieb abseihen, mit etwas Stärke binden, mit Butter montieren und abschmecken.

Erbsencreme: Erbsen in Salzwasser mit Backpulver weich kochen, abseihen und in Eiswasser abschrecken. Abseihen, in einem Gefäß mit Obers, brauner Butter, Salz und Pfeffer fein mixen und durch ein feines Sieb streichen.

Eierschwammerl: In einer breiten Pfanne Butter erhitzen, die geputzten Eierschwammerl beigegeben und rösten. Den Junglauch in feine Ringe schneiden, mitrösten und abschmecken. Kurz vor dem Anrichten Schnittlauch beigegeben.

