

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

*Leschmortes &
Lebratenes vom Schwarzwild*

Die Zutaten (4 Portionen)

- **Schwarzwild**
- 400 g Schale vom Wildschwein**
- 50 ml Essig**
- 1 l Rotwein**
- 1 Lorbeerblatt**
- Wacholderbeeren**
- Mirepoix (Röstgemüsemischung)**
- Butter zum Anrösten**
- 400 g Wildschweinrücken**
- Salz, Pfeffer**
- 200 g gemischte Pilze**
- Mairüben (Navetten)**
- Salzwasser zum Kochen**
- **Brioche**
- 8 cl Milch**

- 21 g Germ (½ Würfel)**
- 525 g Mehl**
- 55 g Zucker**
- Prise Salz**
- 300 g weiche Butter**
- 6 Eier**
- 2 EL Honig**
- frische Minze, gehackt**

Die Zubereitung

Schwarzwild: Das Stück Schale mit dem Essig, dem Rotwein, dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren eine Woche lang im Kühlschrank marinieren. Herausnehmen und scharf anbraten. Die Marinade extra aufköcheln lassen und die Trübstoffe

abschöpfen. Das Mirepoix (Röstgemüsemischung, bestehend aus Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln, in walnussgroße Würfel geschnittenen) in der Butter anrösten, mit dem geklärten Marinadefond ablöschen und im Ofen, gemeinsam mit dem Schlögelfleisch, weich schmoren. Den Rücken salzen und pfeffern, mit den Pilzen anbraten und 5 Minuten bei 180 °C im Ofen rosa garen. Die Mairüben zuputzen und in Salzwasser blanchieren.

Brioche: Für das Brioche die Milch erwärmen, Germ darin auflösen, mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er das doppelte seines Volumens erreicht hat. Das restliche Mehl, Zucker, Salz, weiche Butter und Eier mit dem aufgegangenen Vorteig verrühren und den Teig schlagen, bis sich Blasen bilden. Mit einem Tuch bedeckt nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Diesen Vorgang (Abschlagen und Gehenlassen) zweimal wiederholen. Anschließend den Teig eine Stunde lang kalt stellen, dann in eine Kastenform füllen. Bei 220 °C etwa 20 Minuten im Backrohr backen. Überkühlen lassen und in Scheiben schneiden, kurz in Butter anbraten.

Das Fleisch mit den Mairüben und dem Brioche auf die Teller legen und mit Fond, Pilzen und frischer Minze garnieren.



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, Krens, ☎ 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