

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Carpaccio vom Hirsch

Die Zutaten

(für 4 Personen)

- **Carpaccio**
- 400 g Hirschfilet**
- **Salat**
- 2 Handvoll Vogerlsalat**
- 1 Handvoll Frisee und Lollo Rosso**
- 2 EL Walnussöl**
- 1 EL Apfelessig**
- Salz**
- **Senf-Mayonnaise**
- 1 Eidotter**
- 1 TL Estragon-Senf**
- 1 TL Dijon-Senf**
- Zitronensaft**
- Balsamicoessig**
- Salz**
- Pfeffer**
- 100 ml Olivenöl**
- 30 g Senfkörner, ganz**
- **Marinade**
- 3 EL Olivenöl**
- 1 EL Zitronensaft**
- Salz**
- **Maronihippen**
- 50 g Butter**

- 50 g Mehl**
- 50 g Staubzucker**
- 1 Eiklar**
- 50 g Maronipüree**
- **Garnitur**
- Thymian, Rosmarin**

Die Zubereitung

Carpaccio: Das Hirschfilet gut zuputzen. Mit einem scharfen Messer alles Fett und die feinen Häutchen entfernen. Fleisch für etwa eine Stunde in das Tiefkühlfach legen. Fleisch aus der Kühlung nehmen und mit einem sehr scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Falls es noch dünner gewünscht wird, die Fleischscheiben zwischen Frischhaltefolie legen und mit einem Rollholz weiter ausrollen.

Salat: Vogerlsalat, Frisee und Lollo Rosso waschen, gut abtropfen oder trocken schleudern. Walnussöl und Apfelessig sowie eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Den Salat mit der Marinade mischen.

Senf-Mayonnaise: Für die Mayonnaise Eidotter, Senf, Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer in der Rührmaschine aufschlagen und langsam das Olivenöl eintröpfeln lassen, bis eine Mayonnaise entsteht. Die Senfkörner in Wasser 15 Min. weich kochen, kalt abschrecken. Die Senfkörner unter die Mayonnaise rühren.

Marinade: Für die Marinade Olivenöl, Zitronensaft und Salz verrühren. Marinade ein wenig auf die Teller streichen.

Maronihippen: Für die Hippen alle Zutaten miteinander verrühren und hauchdünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bei 200 °C im Backrohr etwa 5 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Vom Papier lösen und in Form bringen (in ein Glas oder eine Tasse geben, damit die runde Form entsteht). Danach erkalten lassen.

Fleisch überlappend und fächerförmig auf die Teller legen. Mit etwas fein gehacktem Thymian und Rosmarin bestreuen. Salat als Bouquet in die Maronihippe geben und diese mittig auf dem Teller platzieren. Mit der Senf-Mayonnaise rund um das Carpaccio ausgarnieren.



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,
Krems, ☎ 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