

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Nüsschen vom Reh Rücken

Die Zutaten

(für 4 Personen)

- **Rehrücken**
- 560 g Rehfilets**
- Salz**
- Pfeffer**
- Thymian**
- Wacholder**
- Öl zum Braten**
- Mehl**
- ¼ l Wildjus**
- kalte Butter zum Montieren**

- **Kruste**
- 200 g Butter**
- 200 g Semmelbrösel**
- 3 Dotter**
- Salz**
- Pfeffer**
- fein zerdrückte**
- Dörrzwetschken**
- 4 cl Weinbrand**
- 1 EL Honig**

- **Gnocchi**
- 5 große Erdäpfel**
- 2 Dotter**
- Öl, Salz, Muskat**
- 2 EL Stärkemehl**
- Butter**
- Wacholder, Salz, Pfeffer**

- **Wirsing-Rahm**
- 100 g Wirsing**
- 1 EL Hamburger-Speck**
- 10 g Butter**
- ¼ l Obers**
- Salz, Pfeffer, Muskat**

- **Portwein-Maroni**
- Portwein**
- Thymian**
- 12 St. blanchierte Maroni**

Die Zubereitung

Rehrücken: Rehfilets würzen und in Öl braten. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C auf mittlerer Schiene 5 Min. rosa fertig braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und rasten lassen. Bratenrückstand mit Mehl stauben und mit Wildjus ablöschen. Durch ein Sieb seihen und die Sauce mit Butter montieren.

Kruste: Zutaten vermengen und in der zerlassenen Butter kurz rösten. Die Kruste auf die Rehfilets drücken und bei starker Oberhitze goldbraun garen.

Gnocchi: Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und ausdämpfen, damit möglichst wenig Wasser in den Erdäpfeln bleibt. Die Erdäpfel sofort pressen und mit den restlichen Zutaten zu einem

Gnocchi-Teig vermengen. Den Teig zu dünnen Rollen formen, leicht flach andrücken und kleinste gleichmäßige Stücke herunter schneiden. Gnocchi in kochendem Salzwasser kurz aufkochen lassen, abseihen und in Butter mit Wacholder, Salz und Pfeffer schwenken.

Wirsing-Rahm: Wirsing in Streifen und Hamburger-Speck in feine Würfel schneiden. Wirsing blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Butter in einem Topf zerlassen, den Speck darin anrösten und den Wirsing begeben. Mit Obers auffüllen und Gewürze begeben. Etwas einkochen lassen. Vor dem Anrichten geschlagenes Obers unterziehen.

Portwein-Maroni: Portwein mit Thymian aufkochen. Die Maroni einlegen und ziehen lassen.



Foto Mörwald