

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT EIN FESTTAGS-MENÜ

Die Vorspeise

Wildschwein-Schinken

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Wildschwein-Schinken**
400 g Wildschwein-Schinken
- **Topinambur**
4 St. Topinambur
- Olivenöl**
1 Zweig Thymian & Rosmarin
2 EL Limettenfilets
2 EL Räucheraal, fein gewürfelt
1 TL Estragon
- Salz, Pfeffer, Butterschmalz**

Die Zubereitung

Topinambur: Topinambur gut waschen und der Länge nach halbieren. Auf ein Blech geben und mit Thymian, Rosmarin und Olivenöl marinieren. Im Rohr bei 160 °C etwa 20 Minuten weich garen. Das Topinamburmark auskratzen und mit gewürfelten Limetten und Räucheraal sowie gehacktem Estragon verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Topinamburschalen in Butterschmalz knusprig backen. Die Fülle in die knusprigen Hüllen geben, bei 80 °C im Rohr warm stellen und mit dem frisch aufgeschnittenen Wildschweinschinken servieren.



Fotos Mörwald

Das Dessert

Zwetschken Torte

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Mürbteig**
50 g Staubzucker
90 g Butter, 1 cl Milch
10 g Stärke, 140 g Mehl
3–4 Handvoll Linsen
(für das Blindbacken)
100 g Rohmarzipan
40 g Pistazien, gehackt
Staubzucker
60 g Powidlmus
16 frische Zwetschken
1 Messerspitze Zimt
30 g Zucker
- **Vanilleeis**
1 l Schlagobers
1 Vanilleschote
8 Eigelb
250 g Zucker
- **Garnitur**
8 Dörrozetschken
Minze, Schokoladenzigarren

Die Zubereitung

Mürbteig: Den Mürbteig zusammenkneten und kalt stellen, ausrollen, in Tarteletteformen geben. Diese mit Backpapier auslegen und zum Blindbacken mit Linsen bodendeckend beschweren, bei 180 °C vorbacken. Danach Backpapier und Linsen entfernen. Das Marzipan mit den Pistazien

verkneten und mit Staubzucker dünn ausrollen, ausstechen und auf den Tarteletteboden geben, mit dem Powidlmus bestreichen, die frischen Zwetschken schneiden und eng gefächert auflegen, mit dem Zimt-Zucker bestreuen, etwa 10 Minuten fertig backen.

Vanilleeis: Das Schlagobers mit dem Vanillemark und der Schote langsam aufköcheln lassen, Eigelb und Zucker zugeben, und die Masse bei ständigem Rühren mit einem Spatel bei über 80 °C abbinden, in die Eismaschine geben und cremig frieren. Fein anrichten und mit den übrigen Zutaten dekorieren. Das restliche Pistazienmarzipan in die Dörrozetschken geben.

