

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rebhuhn-Galantine

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Rebhuhn-Galantine**
- 2 ausgelöste Rebhuhn-Haxerl**
- Salz**
- weißer Pfeffer**
- Wacholderbeeren**
- Thymian**
- Rosmarin**

- **Farce**
- 120 g Kalbsfleisch mager**
- 120 g Obers**
- 1 Eiweiß**
- Salz**

Pfeffer

- 1 Rebhuhn-Leber oder entsprechende Menge Enten- oder Gänseleber**

● Vinaigrette

- 2 EL Nussöl**
- 1 EL Kürbisessig**
- Salz**
- Pfeffer**
- Vanillezucker**

● Garnitur

- Friseesalat**
- frischer Kerbel**
- Kürbiswürfel**

Die Zubereitung

Rebhuhn-Galantine: Die ausgelösten Rebhuhn-Haxerl zwischen zwei befeuchteten Folien plattieren. Mit Salz, weißem Pfeffer, gehackten Wacholderbeeren sowie Thymian und Rosmarin würzen.

Farce: Für die Farce Kalbsfleisch, Obers, Eiweiß, Salz und Pfeffer feinst kuttern und kalt stellen. Das plattierte Fleisch auf ein Tuch legen und die Farce aufstreichen. Die Leber klein schneiden und auf die Farce legen. Anschließend fest einrollen, das Tuch einschlagen und zubinden. Bei 85 °C etwa 25 Minuten pochieren. Auskühlen lassen und danach aufschneiden.

Vinaigrette: Nussöl, Kürbisessig, Salz, Pfeffer und Vanillezucker verrühren.

Garnitur: Mit Friseesalat, frischem Kerbel, Kürbiswürfeln und Vinaigrette am Teller anrichten und servieren.



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. *Schloss Grafenegg*,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Mörwald Kochamt,
Wien, ☎ 0 664/813 25 25

Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-30

Internet: www.moerwald.at