

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Hirschfilet im Brotteig

Die Zutaten

(4 Portionen)

● **Hirschfilet**

600 g Hirschfilet

Salz aus der Mühle

Pfeffer aus der Mühle

150 g Tramezzinibrot

50 g Wildfarce

Öl zum Braten

● **Geschmorte Artischocken**

2 St. Paradeiser

2 St. Artischockenherzen

Oliveneröl zum Braten

12 g Butter

Salz

Pfeffer

1 Lorbeerblatt

Thymian

1 Knoblauchzehe

Butter

● **Garnitur**

Wildfond

Die Zubereitung

Hirschfilet: Das Hirschfilet sorgfältig zuputzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tramezzinibrot mit dem Nudelholz dünn ausrollen, mit Wildfarce bestreichen und die Hirschfilets daraufsetzen. Einrollen und in Öl rund-

herum anbraten. Bei 180°C 5 Minuten im Backrohr garen und weitere 5 Minuten bei 80°C rasten lassen.

Geschmorte Artischocken: Vorerst die Paradeiser in kochendem Wasser blanchieren und die Haut abziehen, dann in kleine Würfel schneiden. Die Artischockenherzen in gleich große Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die geschnittenen Artischocken anschwitzen, nach kurzer Zeit die Paradeiser begeben. Mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, Thymian und einer Knoblauchzehe würzen. Mit Alufolie abdecken und im Backrohr bei 150°C 15 Minuten schmoren lassen. Aus dem Backrohr nehmen und den Saft mit Butter binden. Die Hirschfiletrollen portionieren, mit den geschmorten Artischocken anrichten und bei Bedarf etwas Wildfond zugeben.



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