

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Reh gebacken mit Bärlauch-Erdäpfel-Salat

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Schnitzel**
1 kg Rehschlägel in
Schnitzel à 80 g schneiden
Salz
Wildgewürz
Butterschmalz
zum Ausbacken
- **Panier**
Mehl
Eier
Brösel

- **Bärlauch-Erdäpfel-Salat**
500 g speckige Erdäpfel
Salz
Pfeffer
Zucker
Essig
Öl
150 ml Rindssuppe
Estragon-Senf
1 roter Zwiebel
frischer Bärlauch
- **Garnitur**
Preiselbeeren
Zitrone

Die Zubereitung

Schnitzel: Die Schnitzel sanft klopfen und mit Salz und Wildgewürz würzen. In Mehl wenden, gut abschütteln, durch pures Ei ziehen und in den Bröseln wenden. Anschließend die Schnitzel im heißen Butterschmalz schwimmend goldgelb ausbacken. Wenn die Schnitzel fertig sind, herausnehmen und gründlich mit Küchenkrepp abtupfen.

Bärlauch-Erdäpfel-Salat: Die Erdäpfel kochen, schälen und anschließend in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Öl marinieren. Die Rindssuppe mit dem Estragon-Senf erwärmen und über die Erdäpfel geben. Den roten Zwiebel klein schneiden, vorsichtig unter die Erdäpfel rühren und abschmecken.

Zum Schluss den geschnittenen Bärlauch unterheben und anrichten.

Garnitur: Preiselbeeren und Zitrone dazu reichen.



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