

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehrücken mit Kürbiskern-Confit

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Rehrücken**
- 4 Rehrückenstränge**
(zu je etwa 150 g)
- Salz**
- Pfeffer**
- Petersilie, gehackt**
- Wacholderbeeren, zerdrückt**
- Öl**
- Wildfond**
- Butter**

- **Kürbiskern-Confit**
- 200 g Kürbisfleisch**
- ½ Zwiebel**
- 2 EL Olivenöl**
- Salz**
- Pfeffer**
- 50 g Honig**
- 50 g Kürbiskerne, geröstet & gehackt**

- **Grieß-Schnitten**
- ¼ l Milch**
- ⅓ l Obers**
- ⅓ l Gemüsefond**
- Salz**
- Pfeffer**

- Muskat**
- 150 g Weizengrieß**
- 10 g Butter**
- 10 g Parmesan**
- Olivenöl**

Die Zubereitung

Rehrücken: Die Rehrückenstränge mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Wacholderbeeren würzen und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Im Backrohr bei 180°C etwa 5 Minuten fertig garen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratrückstand mit Wildfond ablöschen, durch ein Sieb passieren, einkochen lassen und mit etwas Butter binden.

Kürbiskern-Confit: Das Kürbisfleisch würfeln und mit den ge-

hackten Zwiebeln in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Honig zugeben und einköcheln lassen. Anschließend die Kürbiskerne unterheben.

Grieß-Schnitten: Für die Grieß-Schnitten Milch, Obers, Gemüsefond mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, einmal aufkochen, Weizengrieß hinzufügen und einkochen. Vom Herd nehmen, kalte Butter und geriebenen Parmesan unterrühren und etwa 1,5 cm dick auf ein Blech streichen. 2-3 Stunden gut durchkühlen lassen. Die Grieß-Schnitten rund ausstechen oder in Rauten schneiden. Eine Alufolie mit Olivenöl befeuchten, auf den Grill legen und die Schnitten darauf von beiden Seiten anbraten.



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