

## HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

# Wild-Filets vom Grill

### Die Zutaten

(4 Portionen)

● **Wild-Filets**

**750 g ausgelöste Filets vom Rehrücken**

**Salz**

**Pfeffer**

● **Grüner Spargel**

**8 Stangen Spargel**

**1 Msp. Backpulver**

**Oliveneröl**

**Salz**

● **Risotto**

**2 Schalotten**

**Oliveneröl**

**200 g Risottoreis**

**100 ml Weißwein**

**500 ml Gemüsefond**

**50 g Butter**

**100 g Parmesan**

**Salz, Pfeffer**

● **Paradeiser**

**12 Kirschparadeiser**

**Salz, Pfeffer, Zucker**

**1 Zweig Thymian**

**1 Zweig Rosmarin**

**1 Knolle Knoblauch**

### Die Zubereitung

**Wild-Filets:** Die Rehfilets (auch vom Rotwild, Schwarzwild usw.) mit Salz und Pfeffer gut würzen und am Kugelgrill bei direkter Hitze kurz anbraten. Dann auf den indirekten Bereich legen, bei etwa 160°C Grilltemperatur das Fleisch bei geschlossenem Deckel auf 55°C Kerntemperatur fertig garen. Anschließend in Alufolie einwickeln und 10 Minuten rasten lassen.

**Spargel:** Beim Spargel die Enden abschneiden und leicht anschälen. Wasser mit Backpulver aufstellen und zum Kochen bringen (Gemüse behält dadurch die Farbe). Den Spargel einlegen und bissfest kochen. Danach aus dem Wasser geben, im Olivenöl kurz braten und mit Salz würzen.

**Risotto:** Schalotten fein schneiden

und in Olivenöl anbraten. Danach den Risottoreis dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und nach der Reduktionsphase mit dem Gemüsefond aufgießen und weich kochen. Am Schluss mit Butter und Parmesan binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Paradeiser:** Die Paradeiser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Danach schälen und auf ein Backblech geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch bedecken und bei 70°C Ober-Unterhitze im Ofen trocknen lassen.

**Garnitur:** Die Rehfilets aufschneiden und auf den Teller geben. Seitlich das Risotto, den Spargel und die getrockneten Paradeiser anrichten.



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](http://www.moerwald.at)

Foto Mörwald