

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Feldhasenrücken

Die Zutaten

(4 Portionen)

● **Feldhasenrücken**
4 Stück Feldhasenfilets
 (als Alternative vom Wildkaninchen)

Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl
20 g Butter

● **Morcheln**
16 frische Morcheln
Salz
Pfeffer
2 EL Braune Butter

● **Wilder Kerbel**
200 g mehligte Erdäpfel
50 ml Milch
50 g Butter
Salz
Weißer Pfeffer
Muskatnuss
100 g Wilder Kerbel, gezupft

Die Zubereitung

Feldhasenrücken: Die Rückenfilets von Sehnen befreien und mit Salz sowie Pfeffer würzen. In einer Pfanne rundherum in einem Olivenöl-Butter-Gemisch anbraten. Danach auf eine Platte legen und im Backrohr bei

100°C etwa 6 Minuten garen. Danach herausgeben und unter einer Alufolie rasten lassen.

Morcheln: Die Morcheln putzen und in kaltem Wasser gut schwemmen. Im Anschluss in einen Bambuskorb geben und über Wasserdampf garen, bis sie warm sind. Dann auf einen Teller legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Brauner Butter verfeinern.

Wilder Kerbel: Die Erdäpfel schälen und in Wasser kochen, bis sie weich sind. Milch und Butter aufkochen lassen und mit Salz, Weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Erdäpfel hineinpresse und mit dem Schneebesen glatt rühren. Den gezupften Kerbel fein schneiden und unter die Erdäpfelcreme rühren.

Die Erdäpfelcreme auf dem Teller anrichten. Die Morcheln dazugeben und den aufgeschnittenen Hasenrücken dazusetzen. Mit dem restlichen Wilden Kerbel garnieren und anrichten!



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