

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Fasanenbrust im Speckmantel

Die Zutaten

(4 Portionen)

● **Fasanenbrust**

4 Fasanenbrüste

Salz

Pfeffer

Rosmarin

Speckscheiben

Olivöl

Butter

● **Kohlsprossen**

250 g Kohlsprossen

50 g Butter

4 cl Olivenöl

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

● **Gnocchi**

100 g Erdäpfel

1 Ei

80 g Stärkemehl

50 g flüssige Butter

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Mehl

Ei

Brösel

Die Zubereitung

Fasanenbrust: Die Fasanenbrüste von den Knochen lösen, die Haut entfernen, mit Salz, Pfeffer sowie Rosmarin würzen und in Speckscheiben einwickeln. In einem Olivenöl-Butter-Gemisch kurz anbraten und bei 100 °C für etwa 12–15 Minuten ins Backrohr stellen.

Kohlsprossen: Die Kohlsprossen putzen und gut durchwaschen. Butter und Olivenöl miteinander

erhitzen und die Kohlsprossen kurz darin schwenken, bis sie gar sind. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen.

Gnocchi: Die Erdäpfel kochen und schälen. Anschließend durch die Kartoffelpresse drücken und mit Ei, Stärkemehl und flüssiger Butter verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und nochmals zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu kleinen Gnocchi formen und diese in Salzwasser kochen. Danach abkühlen lassen. Anschließend in Mehl, Ei und Brösel panieren und in heißem Fett goldgelb ausbacken.



Foto Mörwald

KOCHSEMINAR

**Exklusives Kochseminar mit
WEIDWERK-Autor und
Haubenkoch Toni Mörwald**

Thema: Kreative Wildküche
Termin: 10. November 2014,
17 bis 22 Uhr
Kursort: Mörwald-Stammhaus
„Zur Traube“,
Feuersbrunn

Informationen & Anmeldung:

☎ 0 27 38/22 98-0,
E-mail: kochschule@moerwald.at