

## HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

# Wild auf Jägerart

### Die Zutaten

(4 Portionen)

● **Tagliatelle**

**4 Eier**

**4 Dotter**

**½ kg griffiges Mehl**

● **Ragout**

**700 g gemischtes Wildfleisch (Wildentenbrust, Wildschweinschlägel, Hirschschulter, Rehschulter usw.)**

**Öl oder Schmalz zum Braten**

**100 g Zwiebel**

**100 g Champignons**

**1 EL Paradeismark**

**300 ml Rotwein**

**1 l Wildfond**

**4 Stangen Lauch**

**Salz**

**Pfeffer**

**Wacholder**

**Lorbeer**

**Maisstärke**

● **Garnitur**

**8 Scheiben Räucherspeck**

**Erbsenkresse oder Kräuter**

### Die Zubereitung

**Tagliatelle:** Für den Nudelteig Eier, Dotter und Mehl in der Rührmaschine vermengen und mit der Hand nachkneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank für etwa 3 Stunden rasten lassen. Danach mit der Nudelmaschine ausrollen und mit einem geeigneten Aufsatz oder mit der Hand zu Tagliatelle schneiden. Auf ein bemehltes Blech legen und bis zur Vollendung unter einem Tuch aufbewahren. Wasser aufstellen und Salz zugeben. Die Nudeln kochen (in frischem Zustand dauert dies etwa eineinhalb Minuten lang; wenn die Nudeln schon getrocknet sind, so lange kochen, bis sie al dente sind).

**Ragout:** Für das Ragout das Fleisch in 3x3 cm große Stücke schneiden und in einem Topf mit heißem Öl oder Schmalz dunkel anbraten. Danach die geschnittenen Zwiebel und Champignons

dazugeben und mitrösten. Das Paradeismark untermengen, mit Rotwein ablöschen und einduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und aufkochen. Dann die Temperatur reduzieren und langsam weich kochen. Sobald das Fleisch weich ist, den geschnittenen Lauch in einer Pfanne anbraten und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Wacholder und Lorbeer abschmecken und leicht mit Maisstärke binden. In der Pfanne, in der der Lauch angebraten worden ist, nun den Speck knusprig braten und als Garnitur beiseitestellen. Das Fett, das beim Speckbraten ausgetreten ist, zum Ragout geben. Die gekochten Tagliatelle in einer Pfanne mit Butter gut schwenken. Mithilfe einer Fleischgabel zusammendrehen, auf den Teller geben und das Ragout daneben anrichten. Mit dem Speck und eventuell mit Erbsenkresse oder anderen frischen Kräutern garnieren.

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