

ESSENZ VOM HOCHWILD MIT STEINPILZ-CRÊPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Wildessenz:

600g Hackfleisch vom Reh
aus der Keule
200g Wurzelgemüse klein gewürfelt
3 flüssige Eiweiß
je 2 Thymian, Majoran- und
Rosmarinzweige
je 5 Wacholderbeeren und
Pfefferkörner
3-4 Nelken
2 Lorbeerblätter
1,5l kräftiger Wildfond eiskalt

Crêpes:

50g Mehl
50 ml Milch
2 Eier
Salz, Pfeffer

Wildfarce:

75 ml eiskalte Sahne
300g Steinpilze
2 Schalotten, gewürfelt
30g Butter
2 EL gehackte Petersilie

Außerdem:

Etwas Schnittlauch und Trüffelöl

500g Rehackfleisch mit klein gewürfeltem Gemüse, Eiweiß, Kräutern und Gewürzen in einer Schüssel gründlich vermischen. Mischung mit eiskalter Wildbrühe in einen Topf geben und unter vorsichtigem Rühren langsamaufkochen, dann bei milder Hitze etwa 1 Stunde ziehen lassen, dabei nicht mehr rühren.

Inzwischen Mehl mit Milch, Eiern und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. 1/3 vom Teig in eine große beschichtete Pfanne mit etwas heißem Butterschmalz gießen, gleichmäßig dünn verteilen, Teig anstecken lassen. Crêpe wenden und weitere 30 Sekunden backen. Restlichen Teig zu weiteren Crêpes verarbeiten.

Die restlichen 100g Rehackfleisch mit Sahne in einem Mixer fein pürieren. Pilze putzen, klein würfeln und mit Schalotten in heißer Butter glasig dünsten. Dann abkühlen lassen, mit der Wildfleischfarce und Petersilie vermischen. Masse kräftig salzen und pfeffern. Crêpes gleichmäßig dünn mit der Pilzmischung bestreichen, aufrollen, straff in ein geöltes Stück Frischhaltefolie wickeln und für ca. 12 Min. in siedendem Wasser garen.

Wildessenz durch ein Leinentuch in einen anderen Topf gießen, aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Crêperöllchen in Stücke schneiden und in Tiefe Teller verteilen. Essenz darüber schöpfen, etwas Schnittlauch und einige Tropfen Trüffelöl darüber verteilen.