

Zutaten (Wildcremesuppe)

- 400 g Wildleber
- 1 Möhre
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Stange Porree
- 5-6 EL Butter
- 1 ¼ l Brühe, wenn vorhanden Wildfond
- 2 EL Mehl
- ¼ l Sahne süß oder sauer, oder Milch
- 2 Eigelb
- Salz

Wildcremesuppe

Heike Ackermann / Lampertheim

Leber häuten, waschen, in kleine Stücke schneiden, mit dem fein geschnittenen Wurzelwerk und dem Porree in 2 EL Butter 15 bis 20 Min. zugedeckt auf kleiner Flamme dünsten lassen, wobei 1/8 Liter Wasser oder Brühe zugegossen wird.

Dann wird die Masse püriert oder durch den Fleischwolf (feinste Scheibe) gedreht. Sie kann auch noch extra durch einen Sieb gestrichen werden.

Inzwischen 2 EL Mehl mit 2 EL Butter goldgelb anschwitzen, 1 Liter Brühe darübergießen und das Ganze 2-3 Min. kochen lassen.

Durchsiehen, die Leber – Gemüse – Masse hinzufügen und zum Kochen bringen, Brühe aufgießen falls die Suppe zu dick wird.

Nun wird die Suppe mit den in Sahne oder Milch verrührten Eigelb sowie einem Stückchen Butter angerichtet.

Dazu reicht man geröstetes Weißbrot.

Zutaten (Rehrücken)

- | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| • 1 Rehrücken | • 2 EL Tomatenmark | • Öl | • 2 Eigelb |
| • 60 g Schweinenetz | • ¼ l Rotwein | • 1 Glas Preiselbeeren | • Salz, Pfeffer, Muskat |
| • 150 ml Sahne | • 2 cl roter Portwein | • ¼ l Johannisbeersaft | • 200 g Pfifferlinge |
| • 3 Shiitake-Pilze | • Gewürze (Lorbeer, Nelke, Wacholder) | • 6 cl Rotwein | • ¼ Zwiebel |
| • 10 Stk. Pistazien | • Salz und Pfeffer | • 400 g gekochte Kartoffeln | • 50 g Speck |
| • 300 g Röstgemüse (Zwiebel, Sellerie, Karotte) | | • 100 g Mehl | • ½ Brokkoli |

Kreation vom Schwarzwälder Rehrücken mit glacierten Pfifferlingen

Hotel Bareiss / Baiersbronn-Mitteltal

Rehrücken auslösen und von allen Sehnen befreien.

4 Medaillons à 40 g schneiden, Rest ganz lassen, er wird später am Stück gebraten. Aus 60 g Spitzen und Filets mit 50 ml Sahne, Salz und Pfeffer eine Farce zubereiten. Die gehackten Pistazien zugeben und die 4 angebratenen, erkalteten Medaillons rundum einstreichen. Je 3 Shiitake-Scheiben oben auflegen und ins Schweinenetz einschlagen.

Die gehackten Rehrückenknöcher in Öl anrösten, das Röstgemüse zugeben und mitbraten, ebenso das Tomatenmark. Ist alles schön dunkelbraun mehrmals mit Rotwein ablöschen, dann mit Wasser auffüllen und mit den Gewürzen (Lorbeer, Nelke, Wacholder) ca. 2 Stunden einkochen, anschließend durch ein Tuch passieren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und rotem Portwein.

Ein Glas Preiselbeeren vorsichtig in ein Sieb abschütten, den Saft mit ¼ Liter Johannisbeersaft und 6 cl Rotwein solange einkochen bis ein zähflüssiger Saft entsteht. Nun die abgeschütteten Preiselbeeren wieder vorsichtig unterheben und vom Herd nehmen.

Für die Schupfnudeln braucht man 400 g gekochte Kartoffeln vom Vortag, 100 g Mehl, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und mit allen Zutaten kurz und schnell vermengen. Die gerollten Schupfnudeln im kochenden Salzwasser garen bis sie oben schwimmen. Im Eiswasser abschrecken und auf einem geölten Blech aufbewahren.

200 g ausgesuchte kleine geputzte Pfifferlinge, ¼ Zwiebel in feine Würfel schneiden, 50 g Speck in kleine Würfel schneiden. ½ Brokkoli in kleine Röschen teilen, putzen und kurz blanchieren.

Fertigstellung:

Die Sauce wird halbiert und eine Hälfte mit Sahne verkocht.

Rehrückencrepinette und Rehrücken rosa braten, die Schupfnudeln goldbraun braten.

Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Brokkoli braten.

Anrichteweise:

Das Crepinette kommt in die Mitte vom Teller, zwei Scheiben vom Rehrücken anlegen, die zwei Saucen außen herum drapieren. Fünf kleine Schupfnudeln auflegen und die Pfifferlinge außen herum streuen. Ein paar Preiselbeeren verteilen und einen Rosmarinzwig ins Crepinette stecken.

