

Schneller Teller



Kartoffelschaumsuppe mit Wildschweinfilet und Wirsingroulade

Rezept für 5 Personen

KARTOFFELSUPPE

Zutaten:

100 g Zwiebeln und Lauch, fein geschnitten
50 g Butter
370 g mehligte Kartoffeln
200 ml Sahne
100 ml Milch
700 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

Zwiebeln und Lauch im Topf anschwitzen und leicht bräunen. Brühe, Milch, Sahne und die kleingeschnittenen Kartoffeln dazu geben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Vor dem Servieren mit dem Mixstab aufschäumen.

WILDSCHWEINFILET

Zutaten:

250 g junges Wildschweinfilet
Salz, Pfeffer, Wildgewürzmischung

Das Filet nach eigenem Gusto würzen und kurzbraten. Kurz ruhen lassen und in mundgerechte Tranchen schneiden.

WIRSINGROULADE

Zutaten:

5 Blatt Wirsing
150 g Wildhack
3 EL Crème double
1 EL Speck
1 MSP gehackter Thymian
1 MSP gehackte Petersilie
1 TL gehackter Schnittlauch
Salz und Pfeffer, Piment Espelette

Die Wirsingblätter blanchieren und würzen. Den Speck anschwitzen und abkühlen lassen, anschließend mit dem Wildhack, Crème double, Thymian, Petersilie und Schnittlauch zu einer Füllmasse für die Roulade verarbeiten. Die gewickelte Roulade im Ofen bei 160° C für 15 – 18 Minuten garen.

Nun Wildschweinfilet und Roulade auf dem Teller anrichten und etwas Suppe angießen. Wer mag, verfeinert das fertige Gericht noch mit einigen frischen Kräutern und Pesto.

Guten Appetit!