

# Pilz-Rahm-Suppe Hubertus

**Für zwei Personen**

**Für die Pilzrahmsuppe:**

200 g Pfifferlinge	2 Schalotten	100 ml Sahne
50 g Butter	50 g Tomatenmark	100 ml Rotwein
500 ml Wildfond	1 frisches Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

**Für die Einlage:**

200 g Wildhackfleisch	50 g Bacon	5 braune Champignons
1 Zitrone	1 Ei	4 Wacholderbeeren
2 Zweige Petersilie	4 EL Semmelbrösel	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Pilzrahmsuppe:**

Die Pilze putzen. Schalotten abziehen und feinhacken. Beides in einem Topf mit Butter scharf anbraten. Lorbeerblatt hinzugeben und diesen Ansatz mit Tomatenmark tomatisieren, bis eine bräunliche Schicht am Topfboden entstanden ist. Nun mehrfach mit Rotwein ablöschen und diesen jedes Mal vollständig einreduzieren. Mit Wildfond auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Sahne verfeinern, Lorbeerblatt entnehmen, mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Einlage:**

Bacon würfeln. Wacholderbeeren mörsern. Zitrone waschen und Schale abreiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Ei aufschlagen. Wildhack zusammen mit Bacon, Ei, Wacholderbeeren, Zitronenabrieb, Blattpetersilie, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeiten. Zu kleinen Kugeln formen und in einer beschichteten Pfanne mit Öl von allen Seiten braten. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zum Schluss mitbraten und alles zusammen als Einlage servieren.

Mario Kotaska am 03. November 2022