

Wild-Essenz mit Waldpilze-Crêpe-Röllchen

Für vier Portionen

Für die Essenz:

500 g Hackfleisch vom Wild	200 g Wurzelgemüse	3 Eiweiß
5 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	3-4 Nelken
2 Zweige Thymian	2 Zweige Majoran	2 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter	1,5 l Wildfond	

Für die Crêpe:

50 g Mehl	150 ml Milch	2 Eier
100 g Hackfleisch vom Wild	75 ml eiskalte Sahne	300 g gemischte Waldpilze
2 Schalotten, gewürfelt	30 g Butter	2 Zweige Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Für die Essenz das Wildhackfleisch mit dem klein gewürfelten Gemüse, Eiweiß, Kräutern und Gewürzen in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Mischung mit eiskalter Wildbrühe in einen Topf geben und unter vorsichtigem Rühren langsam aufkochen, dann bei milder Hitze etwa eine Stunde ziehen lassen. Dabei nicht mehr rühren. Zum Schluss die Wild-Essenz durch ein Leinentuch in einen anderen Topf gießen, aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Für die Crêpe das Mehl mit Milch, Eiern und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Ein Drittel vom Teig in eine große beschichtete Pfanne mit etwas heißem Butterschmalz gießen und gleichmäßig dünn verteilen. Den Teig anstocken lassen, danach den Crêpe wenden und weitere 30 Sekunden backen. Den restlichen Teig zu weiteren Crêpes verarbeiten. Das Wildfleisch mit Sahne in einem Mixer fein pürieren und kalt stellen. Die Pilze putzen, klein würfeln und mit Schalotten in heißer Butter glasig dünsten. Dann abkühlen lassen. Die Blattpetersilie in feine Streifen schneiden. Die Pilze mit der Wildfleischfarce und der Petersilie vermischen. Die Masse kräftig salzen und pfeffern. Die Crêpes gleichmäßig dünn mit der Pilzmischung bestreichen, aufrollen und straff zuerst in Frischhaltefolien, dann in Alufolie zu einem Bonbon einwickeln. Die Crêpes für circa zwölf Minuten in circa 80 Grad heißem Wasser sanft garen. Zum Garnieren den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Crêpe-Rollen in Stücke schneiden und in tiefe Teller verteilen. Die Essenz darüber gießen und mit feinen Schnittlauchröllchen vollenden.

Johann Lafer am 05. Oktober 2013