

Rezept

Wildessenz mit Waldpilz-Crêpesröllchen

Ein Rezept von Wildessenz mit Waldpilz-Crêpesröllchen, am 28.06.2026

Zutaten

600 g Wildhackfleisch (aus der Keule)	200 g Wurzelgemüse (klein gewürfelt), z.B. Karotten, Pastinake, Steckrübe
3 Eiweiß flüssig	5 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner	3-4 Nelken
2 Thymianzweige	2 Zweige Majoran
2 Zweige Rosmarin	2 Lorbeerblätter
1500 ml Wildfond kräftig	50 g Mehl
50 ml Milch	2 Eier
Salz	Pfeffer
75 ml Sahne eiskalt	300 g Waldpilze (Steinpilze, Herbsttrompeten, Pfifferlinge etc.)
2 Schalotten gewürfelt	30 g Butter
2 EL Petersilie gehackt	Schnittlauch
Trüffelöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 - 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min

Zubereitung

1. 500 g Wildhackfleisch mit klein gewürfeltem Gemüse, Eiweiß, Kräutern und Gewürzen in einer Schüssel gründlich vermischen.
2. Mischung mit eiskalter Wildbrühe in einen Topf geben und unter vorsichtigem Rühren langsam aufkochen, dann bei milder Hitze etwa 1 Stunde ziehen lassen, dabei nicht mehr rühren.
3. 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 anstocken lassen. Crêpe wenden und weitere 30 Sekunden backen. Restlichen Teig zu weiteren Crêpes verarbeiten.
4. Die restlichen 100 g Wildhackfleisch 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 Alufolienstück wickeln und für ca. 12 Minuten in siedendem Wasser garen.

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