Rezept

Wildessenz mit Waldpilz-Crêpesröllchen

Ein Rezept von Wildessenz mit Waldpilz-Crêpesröllchen, am 24.05.2025

Zutaten

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

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 anderenTopf 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.