

Pastinaken-Suppe mit Wildschwein-Rolle

Für 4 Personen

1 kleine Zwiebel	1,5 kg Pastinaken	3 EL Butterschmalz
1 l Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt	1/2 Bund glatte Petersilie
500 g Wildschwein	50 g Sahne	Salz
Raz el Hanout	50 g Butter	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pastinaken schälen, ca. 50 g in 5 mm große Würfelchen schneiden, den Rest grob würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebeln anschwitzen, die groben Pastinakenwürfel zugeben und mit Geflügelbrühe auffüllen. Das Lorbeerblatt zugeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. Die klein gewürfelten Pastinaken in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch entgegen der Faser in dünne Scheiben schneiden, dann dünn plattieren (am besten legt man das Fleisch dazu zwischen einen Gefrierbeutel). Ca. 50 g Fleisch in kleine Stücke schneiden und mit 50 g Sahne in einem Cutter oder mit einem Pürierstab zu einer feinen Farce pürieren. Die Farce mit Salz abschmecken, Petersilie und die gebratenen Pastinakenwürfel darunter ziehen. Die Fleischscheiben mit Salz und Raz el Hanout würzen, mit der Farce bestreichen, aufrollen und die Röllchen mit Küchengarn binden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischröllchen von allen Seiten anbraten, dann in eine backofengeeignete Form geben und noch ca. 7 Minuten fertig garen. Die Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren, dann 50 g Butter mit einem Pürierstab untermixen und abschmecken. Die Suppe anrichten, die Röllchen aufschneiden, quer auf einen Spieß stecken und über den Suppenteller legen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 5. Januar 2011