



Wildererspieß aus der Laubau auf Rucola mit dreierlei Potpourri und Morchelrahmsoße (für 4 Personen)

Von Johannes Brötz (Küchenchef am Forstlichen Bildungszentrum Laubau)

<p>ZUTATEN:</p> <p>1 Hirschkeule Wildschinken grüner (weißer) Speck Mozzarella 2 Knollen rote Beete 6 große Kartoffeln frischer Blattspinat 1 Bund Karotten Butter, Olivenöl getrocknete Morchel Sahne Wildfond Wurzelgemüse (inkl. Schalotten) Weinbrand Rotwein (ersatzweise Himbeersirup) Pfeffer/Salz aus der Mühle Muskatnuss Wildgewürzmischung (Koriander, Rosmarin, Lorbeer, Thymian, Piment, Nelken, Wacholderbeeren) Chilifäden getrocknete Blüten (Deko)</p>	<p>In drei Töpfen (dreierlei Potpourri) Karotten mit 2 Kartoffeln, Blattspinat mit 2 Kartoffeln (Blattspinat erst am Schluss hinzugeben) und rote Beete mit 2 Kartoffeln weich kochen. Anschließend die Flüssigkeit bis auf 1 Drittel abgießen.</p> <p>Den Inhalt der drei Töpfe pürieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss würzen sowie mit Butter abrunden.</p> <p>Aus der Hirschkeule ein Schmetterlingssteak schneiden, plattieren, mit Wildgewürzmischung würzen und mit Wildschinken, weißem Speck sowie Mozzarella belegen. Schmetterlingssteak einrollen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden, umkippen und von der Seite aufspießen.</p> <p>Pfanne heiß werden lassen, Spieße in Olivenöl beidseitig anbraten und herausnehmen. Schalotten mit Wurzelgemüse und in Weinbrand eingelegte Morcheln anschwitzen und flambieren. Mit Wildfonds ablöschen und mit Sahne einreduzieren.</p> <p>Dreierlei Potpourri mit dem Wildererspieß auf Rucola und Morchelrahmsoße anrichten. Mit Blütenzauber und Chilifäden garnieren.</p> <p style="text-align: center;">Bon appetit</p>
--	---