

Wilde Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

100 Gramm Wildfleischreste

500 ml Wildbrühe

100 ml Sahne

200 Gramm Kartoffeln; gekocht

10 ml Cognac

50 Gramm Speck; gewürfelt

1 klein. Zwiebel

1 Teelöffel Basilikum; feingeschnitten

1 Teelöffel Dill; feingeschnitten; Salz; Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch in feine Streifen, Zwiebel sehr klein schneiden und auf die Seite stellen. Die Wildbrühe (Fond) erhitzen, die gekochten Kartoffeln heiß durch die Presse drücken und zur Brühe geben. Dann mit einem Stabmixer glatt rühren. In der Pfanne den Speck auslassen. Zwiebel zufügen und anschwitzen. Mit Cognac ablöschen. Speck und Zwiebel mit dem Schaumlöffel herausnehmen, zur Suppe geben. Sahne halbsteif schlagen und unter die Suppe ziehen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Fleischstreifen auf Teller bzw. in Suppentassen geben. Mit heißer Kartoffel- suppe auffüllen, mit Kräutern bestreuen.

Gaby Klose

Hasencremesuppe mit Portweinschaum

Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

Zutaten für 4 Personen:

200g Hasenfleisch
150g Wurzelgemüse
1 Knoblauchzehe
80g Speck
1 Esslöffel rosa Pfeffer
1/8l Portwein
1l Rindsuppe
Schale von einer 1/2 Orange
1 Esslöffel Preiselbeeren
1/8l süße Sahne
Wildgewürz

Portweinschaum:

4 Esslöffel geschlagene Sahne mit einem Schuss Portwein
verquirlen
Knoblauchcroutons

Zubereitung:

Hasenfleisch von der Schulter und Abschnitte mit Speck
und Wurzelgemüse kräftig anbraten, mit Port ablöschen
und mit Rindsuppe auffüllen. Rosa Pfeffer,

Orangenschale, Knoblauch und Preiselbeeren dazugeben.
Weich kochen mit Wildgewürz würzen, Schlagsahne
dazugeben, das Ganze im Mixer pürieren, durch ein Sieb
passieren.

Mit Portweinschaum und Knoblauchcutons servieren.
Guten Appetit!

Gaby Klose