

Wildschweinefilet auf Champignonbett in Kürbissuppe

Von WildRebell Jannik Hennefarth



WILD REBELLEN

JAGD | NATUR | GENUSS

LandesJagdVerband Baden-Württemberg EV

Zutaten

- ▶ 1 Wildschweinefilet
- ▶ Kleiner Hokkaidokürbis
- ▶ 250g Champignons
- ▶ Strauß Petersilie
- ▶ Kürbiskernöl
- ▶ 2 Zwiebeln
- ▶ 2–3 Kartoffeln
- ▶ Gemüsebrühe
- ▶ 1 Eßl. Butter
- ▶ Salz und Pfeffer
- ▶ Sahne/Crème Fraiche
- ▶ Zitronensaft
- ▶ Kleine Ingwerknolle
- ▶ Preiselbeeren



Foto: Jannik Hennefarth

Zubereitung

- ▶ Hokkaidokürbis waschen und aushöhlen. Zwiebeln und Kartoffeln schälen, klein würfeln, den Kürbis ebenso in kleine Würfel schneiden.
- ▶ Die Zwiebeln mit dem Kürbis und der Butter sowie etwas Ingwer im Topf andünsten.
- ▶ Kartoffeln und Brühe hinzugeben und bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- ▶ Champignons putzen und in einer Pfanne mit etwas Zwiebel anbraten, ebenso das Wildschweinefilet scharf anbraten.
- ▶ Nachdem der Kürbis und die Kartoffeln weich gekocht sind, wird die Suppe püriert, mit Zitrone, Salz und Pfeffer und der Sahne abgeschmeckt.
- ▶ Die Suppe bildet den Untergrund, darüber werden die Champignons mitten auf dem Suppenteller angerichtet, das Wildschweinefilet aufgeschnitten und auf dem Bett aus Champignons drapiert.
- ▶ Etwas grober Pfeffer darübermahlen und einen kleinen Schuss Kürbiskernöl auf die Suppe geben.
- ▶ Mit Preiselbeeren und gehackter Petersilie garnieren.

GENIESSEN!