

Wildschweinsülze mit Pfifferlingen an Grüner Soße

Rezept für 4 Personen

- *500 gr. Wildschweinschulter oder Wildschweinnacken schier
- *1 L Wasser
- *2 kleine Zwiebeln
- *1/2 Sellerieknolle
- *1 Möhre mit grünen Zopf
- *Salz, 5 weiße Pfefferkörner
- *3 Lorbeerblätter
- *100 g Pfifferlinge frisch oder gefroren
- *Olivenöl
- *15 Blatt Gelatine oder 150g Aspikpulver
- *Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Soße:

- *4 hart gekochte Eier
- *1 TL Zitronensaft
- *Salz, Zucker, Pfeffer
- *6EL Öl, 10g Kerbel
- *1/2 Bund Dill, 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Für das Wildfleisch das Wasser mit den geputzten, grob gewürfelten Zwiebeln, Sellerie und Möhren, Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblättern 15 min kochen.

Danach das Fleisch zugeben und etwa 120 min bei kleiner Hitze köcheln lassen. Kleingeschnittene Pfifferlinge kurz in Oliven braten.

Für die Sülze das Wildfleisch vom sichtbarem Fett befreien, in kleine Würfel schneiden und mit den gebratenen Pfifferlingen vermengen.

Den Kochsud durch ein Tuch ziehen, die in kaltem Wasser gequollene Gelatine zugeben, gut verrühren, bis sich die Gelatine ganz aufgelöst hat, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze mit den Fleischwürfeln in eine Sturzform gießen und in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag kann die Sülze gestürzt, aufgeschnitten und angerichtet werden.

Zur Herstellung der grünen Soße die Eier schälen und fein hacken.

Senf, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer in einer Rührschüssel verrühren und tröpfchenweise Öl zugeben. Die gekochten Eier und die Kräuter unterheben.