

***Pochierter Wildschweinrücken auf Bouillonkartoffeln mit
Bärlauchespuma
(4 Personen)***

2 L Wildkraftsuppe

400 g Stangensellerie

400 g gelbe Rüben

400 g Karotten

400 g Pastinaken

400 g Süßkartoffeln

400 g Dita (oder andere Speisekartoffeln)

400 g Blaue Elsa

400 g Rote Elisa

Salz, Pfeffer, Wacholder, Lorbeerblatt

600g zugeputzter Wildschweinrücken

1 L Mineralwasser

250g Schlagobers

100 g Bärlauch

Die blaue Elsa und die rote Elisa im Mineralwasser getrennt kochen – alle anderen Zutaten in der Wildkraftsuppe mit Wacholderbeeren und Lorbeerblatt weich dünsten – den Wildschweinrücken in dünne Scheiben schneiden und kurz mitziehen lassen – alles zusammen in einem tiefen Teller anrichten und den Bärlauchschaum überziehen.

Schlagobers und etwas Wildsuppe mit Bärlauch mixen durch ein Sieb seihen und in die iSi-Flasche füllen.

!!Gutes Gelingen!!