Rezept

Reh-Consommé mit Wildklößchen

Ein Rezept von Reh-Consommé mit Wildklößchen, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Rehfleisch (aus der Schulter)
3	Petersilienwurzeln (ca. 100 g)
3	Nelken
4	Eiweiß
1 3/4 l	Wildfond (aus Rehknochen)
	Salz
1	Schalotte
4 Stiele	Petersilie
50 g	kalte Sahne
1 EL	Senf
2	kleine Möhren (ca. 100 g)
1 kleine Stange	Lauch (ca. 100 g)
10	Wacholderbeeren
4	zerstoßene Eiswürfel
250 g	Rehfleisch (aus der Schulter)
	frisch gemahlener Pfeffer
1	Knoblauchzehe
1	Ei (Größe M)
3 EL	Semmelbrösel
1/2 TL	gemahlener Piment

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Rehfleisch von Häutchen befreien und grob würfeln. Das Gemüse waschen, putzen, bei Bedarf schälen und grob würfeln. Fleisch, Gemüse und Gewürze durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen oder mit dem Blitzhacker zerkleinern. In einen großen Topf geben und mit Eiweißen und Eiswürfeln vermengen.

2. Den Fleischteig mit dem Fond aufgießen und bei kleiner Hitze zum Kochen bringen. Dabei mit einem Bratenwender am Topfboden rühren, damit das Eiweiß nicht ansetzt. Sobald die Brühe aufkocht und sich ein Fleischkuchen an der Oberfläche absetzt nicht mehr rühren. Bei kleinster Hitze ca. 30 Min. ziehen lassen. Anschließend ein Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen. Consommé durch das Sieb in einen Topf gießen.

3. Für die Klößchen das Rehfleisch grob würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und bis zur Weiterverarbeitung ins Gefrierfach geben. Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das kalte Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder mit dem Blitzhacker zerkleinern. Schalotte, Knoblauch, die Hälfte der Petersilie, Ei, Sahne, Semmelbrösel, Senf und Piment zum Fleisch geben und verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Aus dem Fleischteig ca. 24 Klößchen formen. In einem weiten Topf ca. 250 ml der Consommé erhitzen. Rehklößchen in die Flüssigkeit geben und offen bei kleiner Hitze in 8-10 Min. gar ziehen lassen. Inzwischen die restliche Brühe in einem großen Topf erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze köcheln. Fertige Klößchen in vorgewärmte Suppentassen verteilen. Klößchenbrühe durch ein Sieb zur Consommé gießen und die Consommé in die Suppentassen füllen. Mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.