

Rezept

Wildconsommé

Ein Rezept von Wildconsommé, am 01.05.2024



Zutaten

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1 kg Wildknochen und 500 g Wildabschnitte (beides beim Wildhändler vorbestellen!) | 1 Bund Suppengemüse |
| 2 Zwiebeln | 100 g Champignons |
| 8 Wacholderbeeren | 5 EL Olivenöl |
| 1 EL Tomatenmark | 2 Nelken |
| je 2 Zweige Thymian und Rosmarin | 100 ml Rotwein |
| 1 großes Stück Bio-Orangenschale | 1 Lorbeerblatt |
| Pfeffer | Salz |
| 1 Zwiebel | 2-3 EL Sherry oder Madeira (nach Belieben) |
| 1 Bund Suppengemüse | 1 Knoblauchzehe |
| je 2 Zweige Thymian und Rosmarin | 300 g mageres Wildfleisch (z. B. Haxe) |
| 1 Lorbeerblatt | 4 Wacholderbeeren |
| 2 Pimentkörner | 2 Nelken |
| | - TL schwarze Pfefferkörner |

4 Eiweiß (M)

Salz

6 Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Für die Brühe Wildknochen und -abschnitte abbrausen und trocken tupfen. Gemüse und Pilze waschen oder schälen und putzen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und klein würfeln.

2. Das Öl in einem Bräter erhitzen, darin Knochen und Abschnitte bei mittlerer bis starker Hitze ca. 10 Min. rundum richtig dunkelbraun anrösten. Zwiebeln, Gemüse und Pilze dazugeben und 3 Min. mitrösten. Wacholderbeeren andrücken und mit Nelken und Tomatenmark unterrühren, 1 Min. weiterrösten. Mit dem Wein ablöschen und diesen bei starker Hitze unter Rühren einkochen lassen.

3. Ca. 2,2 l Wasser dazugießen, sodass alles gut bedeckt ist. Thymian und Rosmarin abbrausen und mit dem Lorbeerblatt und der Orangenschale dazugeben. Gründlich umrühren, damit sich der Bratensatz vom Topfboden löst. Zugedeckt ca. 3 Std. bei geringer Hitze köcheln lassen, dabei zu Beginn immer wieder den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Die fertige Brühe durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen, abkühlen lassen. Dann mit einem Löffel das Fett an der Oberfläche so gut wie möglich abschöpfen.

4. Zum Klären Zwiebel und Knoblauch schälen, Gemüse waschen oder schälen und putzen, alles möglichst klein schneiden. Fleisch im elektrischen Blitzhacker zerkleinern oder durch den Fleischwolf drehen. Thymian und Rosmarin abbrausen, die Wacholderbeeren andrücken. Alles mit Lorbeerblatt, Nelken, Piment, Pfeffer und den Eiweißen gut verrühren. Die Fleischmasse mit wenig Salz würzen.

5. Fleischmasse mit Eiswürfeln in einen Suppentopf geben und die Brühe dazugießen. Langsam erhitzen, dabei mit einem breiten Löffel oder Pfannenwender immer wieder so durchrühren, dass die Fleischmasse nicht am Boden anhängt. Dabei bindet das stockende Eiweiß alle Trübstoffe, die als Schaum langsam als sogenannter "Klärkuchen" nach oben steigen. Sobald alles zu Kochen beginnt, die Temperatur reduzieren und die Brühe bei geringer Hitze 45 Min. offen köcheln lassen. Dann nochmals durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen. Die Consommé mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch Sherry oder Madeira abschmecken.