

Rezept

Wildfondue mit Rosenkohl und Lauch

Ein Rezept von Wildfondue mit Rosenkohl und Lauch, am 13.10.2024

Zutaten

1,2 l Wildfond (aus dem Glas)	8 g getrocknete Steinpilze
7 Wacholderbeeren	5 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	4 Zweige Thymian
1 kleiner Rosmarin	1 Stück Bio-Orangenschale (ca. 3 cm)
Zweig	3 EL trockener Sherry (nach Belieben)
800 g Hirschfilet oder Rehfilet	500 g Rosenkohl
2 Stangen Lauch	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Fond mit den getrockneten Pilzen in einen Topf geben. Die Wacholderbeeren anquetschen und mit Nelken und Lorbeerblatt dazugeben. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Fond einmal aufkochen, Kräuter, Orangenschale und nach Wunsch Sherry hinzufügen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. sanft köcheln lassen.
2. Inzwischen das Wildfleisch in mundgerechte, möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Rosenkohl putzen, waschen und die Strünke kreuzförmig einschneiden. Den Lauch putzen, waschen und in ca. 1 ½ cm dicke Ringe schneiden. Beide Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser etwas mehr als bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, trocken tupfen und mit dem Fleisch auf einer Platte anrichten.
3. Den Fond mit Salz und Pfeffer würzen, durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Nochmals stark erhitzen und in den Fonduetopf füllen. Fleisch und Gemüse auf Fonduegabeln spießen und im heißen Fond durchgaren.