Fasanen Consommè mit gefüllten Spitzmorcheln

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:40 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '160', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '6-7', 'yield' : '' });

Was kann man den aus den Fasanenknochen noch machen?

Zutaten

- Für den Suppenansatz:
- Die Karkassen-Knochen von 4 Fasanen, klein gehackt
- 1 Möhre in groben Würfeln
- 2 grob gewürfelte Zwiebeln
- 100 g Knollensellerie in groben Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 El Tomatenmark
- Einige Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und eine
- ½ getrocknete Chilischote
- 1 Glas Wildfond aus dem Supermarkt
- ½ l trockener Rotwein
- Für den Köärprozeß:
- 250 g grob gewolftes Rindfleisch, Rinderhack oder Tatarfleisch
- 4 - 5 Eiweiß
- Einige Eiswürfel
- Gewürze
- Für die Spitzmorcheln:
- Pro Person 3 - 4 gleichmäßig große Spitzmorcheln
- 2 klein gewürfelte Schalotten
- 150 g Waldpilze, klein gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Um eine wirklich professionelle, doppelte, glockenklare Consommè nach alter "Väter Sitte" zu erhalten, ist der Aufwand des Klärens erforderlich. Aber, Sie werden sehen, für die ambitionierte Hausfrau ist Alles nicht so kompliziert und schnell gemacht.

Schritt3

Das Ergebnis ist einfach nicht zu „Toppen“.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Fasanen Knochen zunächst scharf anrösten.

Schritt6

(Das geht auch im Backofen bei 180° C)

Schritt7

Das Röstgemüse, den Knoblauch und das Tomatenmark dazu geben; weitere 4 - 5 min. zusammen glacieren lassen.

Schritt8

Mit Rotwein und dem Wildfond ablöschen.

Schritt9

(Den gebe ich gern zur Geschmacksverstärkung dazu)

Schritt10

Mit Wasser bedecken, ca. 2 Stunden leise köcheln lassen, anschließend passieren.

Schritt11

Der Klärprozess:

Schritt12

Zum gewolften Rindfleisch die Wildgewürze, das Eiweiß, die Eiswürfel zu dem abgekühlten Fasanenfond geben, gut verrühren. Langsam aufkochen lassen und in der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren.

Schritt13

Hat alles ca. 80° c erreicht, nicht mehr rühren, „aufstoßen“ lassen.

Schritt14

Langsam ca. 20 - 30 min. weiter leise köcheln lassen, um Alles auch gut aus zu kochen und etwas zu reduzieren.

Schritt15

Die Suppe danach durch ein Küchentuch laufen lassen, passieren. Erneut aufkochen, abschäumen, nachschmecken, ev. entfetten.

Schritt16

Die gefüllten Spitzmorcheln:

Schritt17

Die Morcheln ca. 20 min. in kaltem Wasser einweichen, danach gut auspressen. In etwas von der Fasanensuppe 10 - 12 min. garen.

Schritt18

Die fein Schalotten mit den gehackten Waldpilze anschwitzen, salzen und pfeffern, die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt19

Mit einem Spritzbeutel oder Teelöffel stramm in die Morcheln füllen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Eine wunderschöne, kräftig verdoppelte Fasanenkraftbrühe

Schritt22

„nach alter Väter Sitte“ mit edlen, gefüllten Spitzmorcheln ist entstanden, die ich gerne mit warmen „Mini Croissants“ reiche.

Rezeptart: Fasan, Klare Suppen **Tags:** jagdessen, lecker, resteverwertung, saisonal, stimmig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fasanen-consomme-mit-gefuellten-spitzmorcheln/