Klare Waldpilzkraftbrühe mit Rehfilet

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : '' });

Ideal für jedes Wildmenue,stimmig, nach „alter Väter Sitte“ gekocht

Zutaten

- 1,5 l klare Wild - oder Rinderkraftbrühe
- (als Basis für den Kläransatz, selbst gekocht oder als Convinience Produkt)
- Für den Kläransatz.
- 200 g gewolftes Rindfleisch,Tatarfleisch
- 250 g frische Waldpilze wie: Steinpilze, Braunkappen,Birkenpilze, Steinchampignons etc
- 250 g Suppengemüse aus; Möhren, Porrèe,Sellerie
- Wildgewürze aus: Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und 1/2 getrocknete Chilischote, 1 Lorbeerblatt, etwas Pilzpulver
- 4 - 5 Eiswürfel
- 4 - 5 Eiweiß
- Etwas trockener Rotwein
- 200 - 250 g schieres Rehrücken Filet
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Der Ansatz: / Klärprozess:

Schritt3

Das Suppengemüse und die Steinpilze putzen und fein schneiden, zum Klärfleisch / Tatar geben.

Schritt4

Das Eiweiß und die Wildgewürze sowie die Eiswürfel hinzufügen, gut miteinander vermengen.. (Gern gebe ich etwas Steinpilzpulver zur Geschmacksverstärkung hinzu) Alles mit der Rinderkraftbrühe und 1/4 l Wasser und mischen und langsam aufkochen.

Schritt5

In der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren, denn dort setzt sich das Eiweiß ab und droht anzubrennen. Hat die Suppe ca. 80° C erreicht, nicht mehr rühren, sondern langsam "aufstoßen" lassen.

Schritt6

(Dabei setzt sich das Eiweiß, das Klärfleisch und das Gemüse oben ab und darunter erscheint die "glockenklare" Suppe)

Schritt7

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

Schritt8

Die Suppe durch ein Küchentsieb besser Tuch laufen passieren.

Schritt9

Erneut aufkochen, abschäumen, entfetten und mit trockenem Rotwein nachschmecken.

Schritt10

Das Rehrückenfilet :

Schritt11

Salzen und pfeffern und in etwas Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt12

Für nur ca. 3-4 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben. (Recht rosa halten, gart in der heißen Suppe noch nach)

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Für die Einlage, einige schöne, gleichmäßige Waldpilze und in etwas Butter sautieren.

Schritt15

Die Suppe in vorgewärmten Tellern geben, das Rehfilet in Scheiben placieren, die sautierten

Pfifferlinge verteilen und mit der heißen Suppe aufgießen, sofort servieren.

Schritt16

Gern reiche ich dazu Mini Croissants, Käsegebäck oder auch ein krosses Baguette.

Rezeptart: Klare Suppen, Reh, Wild **Tags:** weihnachtlich

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-waldpilzkraftbruehe-mit-rehfilet/