



Rehwildconsommè mit Rehfilet und gebratenen Pfifferlingen.

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Eine schöne Angelegenheit zur Jagdzeit, nach „Alter Väter Sitte“ gekocht

Zutaten

- Die Knochen und Parüren für den Fond
- Die Fleisch - Abschnitte für das Klärfleisch
- Etwas Röstgemüse aus: Groben Zwiebeln, Möhren, Lauch
- Wildgewürze aus: Gestoßenen, gemörserten Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Lorbeer, Nelke, 1 Thymianzweig, Salz
- Speckschwarte oder Schinkenabschnitte
- 1 El Johannisbeergelée
- 1/2 l trockener Rotwein
- Etwas Butterschmalz
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 4 Eiweiß.
- Einige Eiswürfel

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Knochen und Parüren sowie eine überzählige Speckschwarte oder Schinkenabschnitte in einem passenden Bräter im Backofen bei 200° C gut anbraten, rösten.

Schritt3

(Hat im Backofen den Vorteil,, das nicht die halbe Küche verspritzt ist)

Schritt4

Das Röstgemüse und die o..g. gestoßenen Wildgewürze dazu. geben, danach folgt 1 El Tomatenmark.

Schritt5

Alles gut miteinander glacieren und mit dem Rotwein, dem Wildfond und etwas Wasser aufgießen.(Sodass alles bedeckt ist)

Schritt6

In eine Kochtpf umleeren, ca. 2 Stunden leise auskochen lassen, Danach alles durch ein Küchentuch oder Sieb passieren, n

Schritt7

abschäumen, entfetten, etwas abkühlen lassen.

Schritt8

Der Klärprozess:

Schritt9

Um nun eine klare, erstklassige Consommè auf professionelle Art zu erhalten, muss man einen Klärprozess durchführen. Aber keine Panik, das geht einfach wie folgt!

Schritt10

(Übrigens anwendbar und übertragbar auf alle klaren Suppen)

Schritt11

Pro Liter zu klärende Flüssigkeit etwa 3 Eiwei , einige Eiswürfel

Schritt12

und etwas gewolfte - gehackte Wildfleisch oder auch Rindfleisch (Tatarfleisch) miteinander vermengen.

Schritt13

Dazu das grob geschnittenem Suppengemüse, die o.g. Wildgewürze. Besonders das Eiweiß muss sich gut verteilen,fertig ist der Kläransatz.

Schritt14

Danach aufsetzen, gut auf dem Boden rühren,denn dort setzt sich das Eiweiß ab und brennt an. Langsam bis ca. 80° C aufkochen lassen, dann nicht mehr rühren.

Schritt15

An der Oberfläche wird sich das Eiweiß mit den Trübstoffen absetzen. Alles ca.1 Stunde leise

auskochen, denn das Eiweiß nummt nicht nur die Trüb - und Geschmackstoffe weg, die durch das Fleisch und Suppengemüse wieder ergänzt werden müssen.

Schritt16

Danach durch ein Küchentuch oder Sieb passieren, entfetten, nachschmecken

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die Rehfilets würzen und in einer Stielpfanne rund herum angebraten. 3 min. im Backofen bei 160° C braten, danach etwas ausruhen lassen, in Scheiben schneiden.

Schritt19

Die geputzten und auf gleiche Größe geschnittene Pfifferlinge in heißem Butter 3 - 4 min braten, schmoren.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die Rehwildconsommè in vorgewärmte tiefe Teller oder Tassen anrichten, einige Pfifferlingen dazu und 3 - 4 Scheiben rosafarbenen Rehfilet. Ev. etwas frischen Schnittlauch darüber geben.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** edel, klärprozess, leicht, resteverwertung, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehwildconsomme-mit-rehfilet-und-gebratenen-pfifferlingen/>