

# 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/>