

Wild Consommè, edel, hausgemacht mit Gänseleber Profiteroles

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 2:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '130', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '6-7', 'yield' : '' });
```

Für den besonderen Anlass in der Jagdsaison, edel, nach „alter Väter Sitte“

Zutaten

- Für den Suppenansatz:
- 2 kg „Walnussgroß“ gehackte Wildknochen von Reh oder Hirsch
- 300 g Röstgemüse aus Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie
- 0,75 l trockener Rotwein
- 1 El Tomatenmark
- Etwas Speiseöl
- Wildgewürze aus: 6 - 8 gestoßenen Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, 3 - 4 Nelken, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, etwas gemahlenen Ingwer, Salz.
- Für den Klärprozess:
- 250 - 300 g grob gewolfte Wildfleisch, (Abschnitte vom Auslösen und parieren, aber auch Sehnen und Parüren, in Ermanglung dessen, Tatarfleisch
- 200 g grob gewolfte Suppengemüse aus: Knollensellerie, Möhren und Porrèe
- 4 Eiweiß
- 5 - 6 Eiswürfel
- Für den :Brandteig:
- 125 ml Wasser
- 25 g Butter
- 70 g Mehl
- 2 ganze Eier
- 1 Prise Salz
- Salz und etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Füllung:
- 125 g / 1 Döschen Gänseleberparfait, der Einfachheit halber aus der Feinkostabteilung,
- 1 Cl Cognac oder Weinbrand
- 1 El Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Wildknochen zunächst in etwas Öl anbraten oder der Einfachheit halber auf einem Backblech im Ofen bei 200 ° C braun rösten. Zeitversetzt das Röstgemüse dazu geben, ebenfalls Farbe nehmen lassen.

Schritt3

In eine ausreichend großen Topf umleeren, das Tomatenmark und die Wildgewürze dazu geben. Weitere 5 min. angehen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, fast gänzlich reduzieren lassen.

Schritt4

Mit Wasser „bündig“ aufgießen, ca. 2 - 3 Stunden leise köcheln lassen und den „Basisfond“ passieren, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Der Klärprozess:

Schritt6

Das gewolfte Klärfleisch mit einigen Eiswürfeln, dem gewolften Suppengemüse, dem Eiweiß und ev. noch etwas Wildgewürz gut vermengen, Den abgekühlten Basisfond dazu geben, verrühren. langsam aufkochen lassen.

Schritt7

In der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren, denn dort setzt sich das Eiweiß ab und droht anzubrennen.

Schritt8

Hat die Suppe ca. 80 ° C erreicht, nicht mehr rühren, sondern langsam "aufstoßen" lassen.

Schritt9

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

Schritt10

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

Schritt11

Die Suppe durch ein Küchentuch passieren und erneut aufkochen, abschäumen und etwas entfetten. Mit etwas trockenem Rotwein nachschmecken.

Schritt12

Die Füllung:

Schritt13

Das Gänseleberparfait mit etwas Cognac und 1 El Sahne glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben.

Schritt14

Der Brandteig für die Profiteroles:

Schritt15

Das Wasser mit der Butter, einer Prise Salz und etwas geriebener Muskatnuss kurz aufkochen. Das gesiebte Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren, bis sich ein Klumpen gebildet hat.

Schritt16

Etwas weiter mit einem "stich" Butter auf der Flamme „abbrennen“. (Daher der Name „Brandteig)

Schritt17

Etwas abkühlen lassen und die Eier nach und nach unterrühren.

Schritt18

Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben.

Schritt19

Kleine Häufchen auf ein gemehltes Backblech spritzen und bei

Schritt20

180 ° C ca. 8 - 10 min. abbacken, auskühlen lassen

Schritt21

Nun geht es ans Füllen der Profiteroles:

Schritt22

Mit der Lochtülle in den Teig stechen und leicht drücken / füllen.

Schritt23

Anrichtevorschlag:

Schritt24

Die nach geschmeckte, entfettete Wild Consommè in vorgewärmte Tassen oder flache Teller geben und 4 - 5 Gänseleber Profiteroles darüber geben.

Schritt25

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** edel, für den besonderen anlass, hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wild-consomme-edel-hausgemacht-mit-gaenseleber-profiteroles/>