

Klare Wildsuppe mit Rehklößchen



Zutaten:

3 EL Öl
1 kg Wildknochen
1 Zwiebel
1 Möhre
50 g Porree
50 g Knollensellerie
1 Tl. Schw. Pfefferkörner
1 Ei Wacholder
1 kleiner Kräuterstrauch (Thymian, Lorbeer, Rosmarin)
Eiswürfel
250 g Wildabschnitte (sehnenfrei)
Salz, Pfeffer
1 Tl Pastetengewürz
125 l Schlagsahne
100 g Waldpilze
6 El tr. Sherry oder weißer Portwein
Petersilienblättchen

Zubereitung:

Suppe:

Öl in einem Topf erhitzen, Knochen darin rundherum braun braten. Das vorbereitete Gemüse dazugeben und bei mittlerer Hitze zehn Minuten mitbraten, aber nicht verbrennen lassen. Zerdrückten Pfeffer, Wacholderbeeren und Kräuterstrauch dazugeben und mit drei Löffeln Wasser auffüllen. Bei mittlerer Hitze drei bis vier Stunden ohne Deckel leise vor sich hin köcheln lassen.

Den fertigen Suppenfond durch ein mit einem feuchten Tuch ausgelegtes Sieb gießen. Aufkochen lassen und mit Sherry, Salz und Pfeffer würzen. Pilzscheiben darin bei milder Hitze zwei bis drei Minuten erhitzen.

Rehklößchen:

Die sehnenfreien Abschnitte salzen und pfeffern und mit einem Eiswürfel und etwas eiskalter Schlagsahne im Mixer fein pürieren. Pastetengewürz dazugeben und für etwa zwei Stunden kaltstellen. Die geschlagene Sahne unter die Farce heben (ein Drittel der Sahne unterrühren und den Rest vorsichtig unterheben).

Klößchen mit zwei Teelöffeln abstechen und im heißen Salzwasser sechs bis sieben Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen.

Zum Servieren die Klößchen in die Suppe tun und mit Petersilie verfeinern.

Rezept: Maria Wieschmann