

Wildessenz (Consomme)

Zutaten (8 Personen)

- › ca. 2,5 kg in walnussgroße gehackte Hirsch- oder Rehknochen
- › 1 kg Würfelgemüse (Lauch, Zwiebeln, Sellerie, Karotten)
- › 3 EL Brühe (Rind oder Geflügel)
- › 1 Lorbeerblatt
- › 1 Teel. Pfefferkörner
- › 5 Pimentkörner
- › 1 Teel. Wachholderbeeren zerdrückt
- › 2 Zehen Knoblauch
- › eventuell Wildgewürz
- › Öl
- › 8 Eiweiß
- › 2 cl Cognac
- › 2 cl Portwein
- › 1 kg Klärfleisch
(Parrüren, Wildabschnitte von Schulter, Waden, usw.)

Zubereitung

Wildknochen scharf in Öl goldbraun anrösten. Die Hälfte der Gemüsewürfel weiter mit anrösten, mit Brühe aufgießen. Gewürze zugeben **ohne Salz** und offen ca. 2 1/2 Stunden köcheln lassen.

Durch ein feines Sieb passieren, kalt stellen und entfetten.

Zweite Hälfte der Gemüsewürfel mit 1 kg Klärfleisch durch große Scheibe wolfen, mit Eiweiß vermengen und in die kalte Suppe geben und gut verrühren.

Langsam unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Topf auf die Seite ziehen und 1 Std. bei schwacher Hitze (nicht kochen) ziehen lassen.

Suppe danach durch feines Tuch passieren, mit Papierserviette entfetten und fertig abschmecken.

Einlage:

Gemüsewürfel, Wildfleischwürfel vom Rücken oder Keule, Wachtelei, usw.