

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Rehconsommé mit Ei

Koch: Andreas Döllerer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Consommé

- 2,5 kg Rehknochen (klein gehackt)
- Olivenöl zum Anbraten
- 250 g Wurzelgemüse (Pastinake, Fenchel, Schalotten, Lauch, Karotten)
- 1 EL Tomatenmark
- 8 Pfefferkörner
- 200 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Thymian
- 5 Wacholderbeeren
- 1 EL Preiselbeeren
- 5 cl Orangensaft

Für das Klärfleisch

- 300 g Rehfleisch (Schulter oder Rücken, Bauch, Schopf)
- 1 kleine Karotte
- 1 gelbe Rübe
- 1/4 Stangensellerie
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren

Quelle: ORF extra

- 1 Sternanis
- 3 Eiweiße
- eine Handvoll Eiswürfel
- 4 cl Sherry
- 4 cl Madeira

Für die confierten Eidotter

- 4 Eidotter
- 100 ml Butterschmalz
- eine Prise Meersalz

Für die Einlage

- 12 Scheiben dünn geklopfter Rehrücken (alternativ Rehfilet)
- etwas fein geschnittener Ingwer
- 12 Korianderblätter

Zubereitung

1. Für die Consommé vorab die Rehknochen in einem weiten Topf kräftig anbraten und im Rohr für etwa 30-40 Minuten bei 200° C Umluft rösten.

2. Das Wurzelgemüse zu den Knochen geben und kurz mitanschwitzen. Nun das Tomatenmark beigegeben und nach etwa 1 Minute mit dem Rotwein ablöschen. Die Gewürze (Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Sternanis, Thymian), die Preiselbeeren und den Orangensaft beigegeben und mit Wasser auffüllen. Bei kleiner Hitze etwa 2 Stunden leicht kochen lassen, sodass ein Basis-Reh-Fond entsteht – danach in einen Topf abseihen.

3. Das Rehfleisch (Klärfleisch) faschieren und das Gemüse (Karotte, gelbe Rübe, Stangensellerie) hobeln. Alles in eine große Schüssel geben und ein Lorbeerblatt, den Sternanis und die Wacholderbeeren beimengen. Nun die 3 Eiweiße und die Eiswürfel untermengen und in den abgekühlten Reh-Fond einrühren.

4. Das Klärfleisch ganz langsam erhitzen und aufkochen lassen, immer wieder vorsichtig umrühren und darauf achten, dass sich nichts am Topfboden ansetzt. Bei kleiner Hitze dann etwa 40 Minuten ganz leicht simmern lassen. Mit einem Schöpfer vorsichtig durch ein Küchentuch (Etamin) passieren. Mit Madeira, Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Für die confierten Eidotter das Butterschmalz im Rohr in einer feuerfesten Schüssel auf 60° C erhitzen und die Eidotter vorsichtig hineingeben. Nach etwa 15 Minuten wieder vorsichtig herausnehmen und auf einen Teller legen.

6. Die Rehrücken-Scheiben zwischen Klarsichtfolie legen und ganz vorsichtig dünn klopfen.

7. Zum Schluss die confierten Eidotter und die Rehfiletscheiben in einer Schüssel anrichten, die heiße Suppe angießen und mit Ingwer und Korianderblättern servieren.