

Zutaten für 6 Personen

Brühe

500g zerkleinerte Wildknochen
500g Wildfleischabschnitte
3 Schalotten, fein gewürfelt
1 Möhre, ½ Stange Porree und ¼ Knolle Sellerie, in groben Stücken
1 Knoblauchzehe, geschält
1 Tasse Cognac
3 Tassen fein gewürfeltes Suppengemüse
½ Flasche guter weißer Portwein
1000ml heißes Wasser
Salz und grober schwarzer Pfeffer
1 TL fein gestoßener Koriander und Kreuzkümmel
2 EL Waldhonig
zum Abschmecken: Worcestersauce oder dunkler Balsamicosirup
Olivenöl zum Anbraten

Die Knochen und das Fleisch im Olivenöl kräftig anbraten, bis sich auf dem Topfboden eine braune Patina bildet, dann die Schalotten, Möhre, Porree, Sellerie und den Knoblauch zufügen. Mit Salz, Koriander, Kreuzkümmel, Honig und Pfeffer würzen. Kräftig mitbraten lassen, dann mit dem Cognac ablöschen. Portwein und Wasser zufügen und eine Stunde auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Durch ein Haarsieb passieren und wieder auf den Ofen stellen. Die feinen Gemüsewürfel zufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Rehklößchen

300g schieres Rehfleisch, in groben Würfeln
2 EL fein gehackte Schalotten
1 Ei
2 EL Petersilie, fein gehackt
Salz und schwarzer Pfeffer

Die Zutaten in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, gut mit den Gewürzen abschmecken.

Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Aus der Masse kleine Klößchen formen. Zuerst zur Probe ein Klößchen zubereiten – dann alle. Das Wasser sollte dann nur noch siedend, nicht sprudelnd. Klößchen nach 10 Minuten herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann in die Suppe geben.

Maronengnocchis

150g lila Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, dann pellen und durch die Kartoffelpresse pressen

3 Eigelb

50g Kartoffelstärke

50 gekochte Maronen, fein gehackt

Salz und Pfeffer

1 EL Thymian und Rosmarinblättchen, fein gehackt

3 EL Butter

Aus den Kartoffeln, Maronen, Ei, Speisestärke und Gewürzen einen Teig zubereiten, dann 20 Minuten quellen lassen. Abschmecken, mit 2 Esslöffeln kleine Gnocchis abstechen und in reichlich siedendem Salzwasser 4 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne anbräunen lassen, Rosmarin und Thymian zugeben und die Gnocchis kurz darin anschwanken.