

Wildconsommé mit Wachtel, Trauben und Sherry

Rezept für 4 Personen

Suppe

2	Wachteln	auslösen in Brust und Schenkel, Karkassen in 5cm Stücke schneiden
1	Zwiebel	schälen, grob in Würfel schneiden
1	Karotte	schälen, grob schneiden
¼	Sellerie	in Würfel schneiden
1 EL	Sonnenblumenöl	in einem Suppentopf erhitzen, Karkassen und Schenkel begeben und kräftig sautieren, Gemüse dazu geben, sautieren
2 EL	Tomatenpüree	begeben, 2min sautieren
1 dl	Weisswein	ablöschen
1 l	Rindsbouillon	auffüllen, 30min sieden, durch ein feines Sieb passieren, Schenkel herausuchen, Fleisch vom Knochen lösen und zur Seite legen (Rest ist Abfall)
	Salz, Pfeffer	abschmecken, Fettaugen abschöpfen
2 cl	Sherry	begeben, heiss servieren

Garnitur

100 g	Trauben	halbieren, entkernen, in eine Schüssel geben
1 cl	Sherry	beigeben, mischen und marinieren
1 dl	Demi-Glace	aufkochen, Schenkelfleisch beigeben, einkochen und heiss anrichten
2	Wachtelbrüste Salz, Pfeffer	würzen, in einer heissen Bratpfanne ohne Öl beidseitig sautieren, dünn aufschneiden und anrichten
2 Zweige	Kerbel	zur Garnitur zupfen

Anrichten:

Schenkelfleisch in die Mitte eines Suppentellers geben
aufgeschnittene Wachtelbrüste darauf anrichten
mit Trauben und Kerbel rundherum garnieren, servieren
Consommé vor dem Gast eingiessen