

Cremesuppe vom Wildhuhn



Zutaten – für 4 Personen

- 1 Fasan
- 1 Bündel Suppengrün
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 grosse Gemüsezwiebel
- 2 Blatt Lorbeer
- 1 Bündel Liebstöckel
- 1 Becher Rahm
- 1 EL Zitronenzesten
- 40 g Butter
- 30 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 Weissbrot-Scheiben und 1 EL Butter
- 1 Bündel Kapuzinerkresse

Zubereitung

1. Wasser auf 65 Grad erhitzen. Das Wildhuhn für eineinhalb Minuten in das Wasser tauchen und bewegen. Dann die Federn samt Kiel in Wuchsrichtung mit kurzen und schnellen Bewegungen rupfen. Anschliessend den Fasan ausnehmen und gründlich auswaschen.

2. Backofen auf 220 Grad (Umluft) vorheizen. Den Vogel in eine feuerfeste Form geben. Sellerie und Möhren putzen, in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchknolle samt Schale halbieren. Ebenfalls in die Form geben. Alles 20 bis 30 Minuten backen, bis Gemüse und Wildbret angeröstet sind.

3. Gemüse und Wildbret in einen grossen Topf mit kaltem Wasser geben. Klein geschnittenen Lauch, Lorbeerblätter, Liebstöckel und Petersilie hinzugeben. Langsam erhitzen. Zwei Stunden auf niedriger Flamme köcheln lassen. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Zwischendurch den Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen.



4. Fasan herausnehmen und abkühlen lassen. Später das Fleisch von der Karkasse lösen und in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. Den Topfinhalt durch ein Küchentuch abseihen. Die klare Fasansuppe solange einkochen lassen, bis sie sehr kräftig im Geschmack ist.

5. In einem weiteren Topf eine Mehlschwitze ansetzen. Dafür zunächst Butter schmelzen lassen. Mehl nach und nach hineinsieben und miteinander verrühren. Sobald das ganze Mehl eingerührt ist, 1 l Brühe langsam aufgiessen, dabei stetig rühren.

Topf vom Herd nehmen. Rahm und Zitronenzeste dazugeben. Nach Belieben noch etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Cremesuppe mit Fasanefleisch, knusprigen Croûtons und frischer Kresse garnieren.

Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs, Fotos: Christina Czybik