



HIRSCHSUPPE MIT SCHWARZBROTPOFESEN VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

500 g	Viande de cerf
200 g	Céleri-rave
3	Carottes
15 g	Gingembre frais
3	Gousse(s) d'ail
2	Oignon(s)
1 cs	Huile végétale
500 ml	Vin rouge
5	Baies de genièvre
5 cm	Bâton(s) de cannelle
1 cs	Marjolaine, séchée
2	Graines de piment
1 cc	Livèche, séchée
2	Feuilles de laurier
	Genièvre
	Sel
	Tabasco
1 cc	Maranta
	Ciboulette, pour garnir

FÜR DIE POFESEN

60 g	QimiQ Base crème
150 g	Fois de gibier, frais
1 petit(s)	Cèpe(s) (optional)
1	Gousse(s) d'ail
1	Échalote(s)
20 g	Lard
1 cc	Semoule de blé
1 cs	Beurre
	Sel et poivre
	Tabasco
	Cumin, moulu
	Pain noir

PRÉPARATION

1. Für die Pofesen Leber klein schneiden. Steinpilz putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen und in Scheiben schneiden. Speck hacken. Alle Zutaten mit Grieß in Butter im zugedeckten Topf schmorgerin, bis die Leber gar ist. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Kümmel würzen. QimiQ Classic dazugeben und alles in der Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten. Paste kalt stellen.
2. Brot in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit reichlich Leberpaste bestreichen, mit einer zweiten Brotscheibe abdecken. Brote in Frischhaltefolie einschlagen und tiefkühlen.
3. Brote vor der Verwendung aus dem Tiefkühler nehmen, in Quadrate von 2 bis 3 cm Kantenlänge schneiden und auf Zimmertemperatur bringen.

4. Für die Suppe Hirschfleisch durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Sellerie, Karotten, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln schälen und klein schneiden.
5. In einem großen Topf Öl erhitzen. Fleisch, Gemüse und Knoblauch darin anschwitzen, mit Wein ablöschen und mit 3 l Wasser aufgießen. Alles aufkochen, aufsteigenden Schaum abschöpfen. Sobald kein Schaum mehr aufsteigt, Gewürze dazugeben. Suppe zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln lassen.
6. Suppe mit Wacholderschnaps, Salz und Tabasco abschmecken. Pfeilwurzelpulver in Wasser anrühren, so viel davon in die Suppe einkochen, dass sich eine leichte Bindung ergibt.
7. Pofesen in Suppenteller legen und mit heißer Suppe übergießen. Eventuell mit Schnittlauch bestreuen.