

Schaumsuppe vom Bärlauch mit rosa gebratenem Rehrücken auf Schwarzbrotcrostino

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe

2 Gemüsezwiebel gewürfelt
60g Butter
100ml Weißwein
75ml Milch
500ml Geflügelbrühe
120g Bärlauch (davon 4 Blätter für die Dekoration aufheben)
15 Stängel Petersilie
6-8 EL Saure Sahne oder Schmand
½ Zitrone (Saft)
150g Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss zum Reiben

Für das Reh

2 Scheiben Holzofenbrot
Olivenöl zum Braten / Marinieren
1 Knoblauchzehe
250g Rehrücken
30g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer aus der Mühle
½ Zitrone
100g junge Blattsalate

- 1 Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und der Geflügelbrühe aufgießen. Die Grundsuppe nun bei mittlerer Hitze in ca. 5-10 Minuten um ein Drittel einkochen.
- 2 Den Bärlauch zusammen mit der Petersilie putzen, waschen und trocken schleudern. Die Petersilie von den Stängeln zupfen, zusammen mit dem Bärlauch und der sauren Sahne in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren.

- 3 Die Sahne zur Suppe geben und erneut um ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.
- 4 Den Rehrücken von allen Sehnen befreien und in 4-6 gleichmäßige Stücke teilen. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl kurz scharf anbraten. Nach dem anbraten, das Fleisch auf ein Gitterrost (mit Backblech darunter) legen. Die Rehmedaillons auf die unterste Einschubleiste in einen auf 150°C Umluft vorgeheizten Backofen geben und in 8-12 Minuten rosa garen. Raus nehmen und ca. 5 Minuten in locker eingeschlagener Alufolie ruhen lassen.
- 5 Das Brot in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in reichlich Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Brot auf ein Küchenpapier geben, von überschüssigem Bratfett befreien und noch warm mit der geschälten Knoblauchzehe einreiben, damit das Knoblaucharoma aufgenommen wird. Die Crostinos zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Rehmedaillons aus der Alufolie nehmen und in 30g aufgeschäumter Butter zusammen mit den Kräuterzweigen und den halbierten Knoblauchzehen kurz nachbraten. Den Salat mit Pfeffer, Salz, Olivenöl und Zitrone leicht marinieren, zusammen mit dem Reh und dem Crostino dekorativ auf einem Teller platzieren.
- 6 Die Suppe noch einmal aufkochen lassen und die Bärlauchpaste sowie die Milch dazugeben. Mit einem Pürierstab die Suppe schaumig aufmixen und in eine Suppenbowl abfüllen. Die Bowl auf dem Teller mit dem Rehrücken arrangieren.

©by Alexander Schütz