

Lustenauer Most-Suppe mit frittierten Rehhack-Taschen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 EL gewürfelter Speck	1 Stange Lauch	1 Karotte
1 mehligk. Kartoffel	100 g Knollensellerie	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	500 ml Rinderfond	400 ml Most
250 ml Schlagsahne	10 g Butter	2 EL Speisestärke
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Rehhack-Taschen:

150 g Reh-Hackfleisch	1 Rolle Strudelteig	1 Orange
2 Eier	2 TL Olivenöl	2 EL Preiselbeeren
1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	1 Bund Wacholder
2 TL Korianderkörner	2 Lorbeerblätter	1 L Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Das Sonnenblumenöl in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Für die Suppe Schalotten abziehen und Lauch putzen. Schalotten und Lauch klein würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Kartoffel, Karotte und Sellerie schälen und in Julienne schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen. Schalotten, Speckwürfel und Lauch anschwitzen, mit Most ablöschen und Rinderfond angießen. Speisestärke hinzufügen und mit dem Schneebesen glattrühren. Knoblauch, Kartoffel, Karotte und Sellerie hinzufügen und gar kochen. Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Rehhack-Taschen Rosmarin, Wacholder und Thymian abrausen, trockenwedeln, Nadeln und Blätter abzupfen und klein hacken. Lorbeerblätter ohne Fett in der Pfanne anrösten und im Mörser zermahlen. Rehhack mit Preiselbeeren, Rosmarin, Thymian, Wacholder, Korianderkörnern und gemörserten Lorbeerblättern vermengen. Orangenschale abreiben und mit einem Ei und Olivenöl zum Hack geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Strudelteig in Quadrate schneiden. Ein Ei aufschlagen und das Eiklar von Eigelb trennen. Rehhack-Masse auf der Hälfte der Strudelteig-Quadrate verteilen und jeweils mit einem zweiten Quadrat bedecken. Die Ränder der Taschen mit Eigelb bepinseln. Taschen in der Mitte falten, so dass ein Dreieck entsteht. In der Fritteuse für vier Minuten bei 180 Grad frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Lustenauer Mostsuppe mit frittierten Rehhack-Taschen in Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Karin Hämmerle am 01. November 2016