



Pralinen vom Reh an Zwetschgen Chutney

Dazu ein Kastanienschaumsüppchen



5 Portionen

Das Reh ist eines der feinsten Wildtiere. Sein festes dunkles Fleisch ist fein fasrig und extrem zart. Vom Stotzen ausgelöst garantiert es milde Wildaromen mit zartestem Fleisch. Garstufen sind auch beim Wild , nach genügend Reifezeit, gar kein Problem.

REZEPT

Kastaniensüppchen

300g Marroni roh
200g Wurzelgemüse
40g Apfel sauer
40g Butter
100ml Weißwein
100ml Halbrahm
150ml Kalbsfond
20ml Cognac
10g Calvados
Salz, Pfeffer, Honig, Estragon, Kreuzkümmel, Wacholder

Zwetschgenchutney

300g Zwetschgen entsteint
100g Schalotten Stifte
100g Zucker als Karamell
100g Apfelessig
50g Orangensaft
20g Kirschwasser
20g Maisstärke
Salz, Pfeffer, Zimt, Anis, Lorbeer

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)