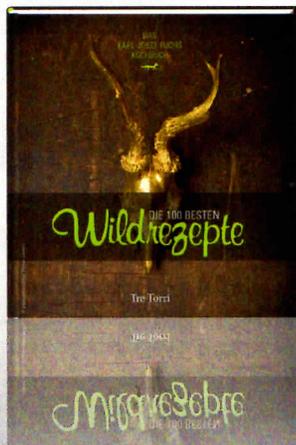


Die hundert besten

## Wildrezepte

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 240 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de



# Geräucherte Tomatensuppe mit Rehkoteletts

Für 4 Personen

### TOMATENSUPPE

- 1 kg gemischte Tomaten  
(z. B. Roma, Ochsenherz,  
gelbe Kirschtomaten)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 5 Zweige Thymian
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer  
aus der Mühle
- 100 g Räuchermehl
- Zucker

### REHKOTELETTS

- 4 Rehkoteletts (à ca. 80 g)
- Salz und weißer Pfeffer  
aus der Mühle
- 2 EL Sonnenblumenöl
- grobes Salz

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren – beziehungsweise große vierteln –, Strünke herausschneiden und in eine hitzebeständige Form geben. Knoblauchzehe andrücken, die Kräuter waschen, trocken schütteln und mit dem Olivenöl zu den Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals alles gut vermischen.

Einen Bräter mit Räuchermehl heiß werden lassen, bis das Mehl zu rauchen beginnt. Ein Lochgitter im Bräter platzieren, die Tomaten in der Form daraufstellen und mit einem Deckel abgedeckt circa 5 – 10 Minuten heiß räuchern. Wer einen Räucherofen besitzt, kann die Tomaten auch darin räuchern.

Anschließend die Tomaten in einen Bräter mit Deckel geben und abgedeckt rund 30 Minuten im Backofen garen. Danach durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Anrichten warm halten.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rehkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Sonnenblumenöl in einer ofenfesten Pfanne heiß werden lassen. Das Fleisch von beiden Seiten kurz anbraten. Im Backofen circa 5 – 8 Minuten fertig garen.

**ANRICHTEN:** Die Koteletts mit grobem Salz bestreuen und mit der Suppe anrichten.