

Consommé mit Garnelen und Pilzen



Zutaten für vier Personen:

2 Karotten
100 g Sellerie
1 Lauchstange
2 Gemüsezwiebeln
2 Tomaten
1/2 Bund Liebstöckel
2 Lorbeerblätter
1 Huhn ca. 1,2 kg
1 kg Rindfleisch zum Kochen
70 g Perlsago
2-3 EL Meersalz
1 TL schwarze Pfefferkörner

Einlage:

60 g Champignons
4 rohe Riesengarnelen
4 EL trockener Sherry
1 Bund Petersilie

1. Karotten, Sellerie, Lauch putzen und in grobe Stücke schneiden. Etwa 4 cm Lauch (weiß) aufheben. Zwiebeln halbieren, in einem Edelstahltopf ohne Fett auf Schnittseite rösten. Tomaten vierteln, Kräuter abspülen.
2. Huhn in vier Stücke teilen, mit dem Rindfleisch in einen großen Topf geben und mit etwa drei bis vier Liter kaltem Wasser bedecken. Im offenen Topf bei kleiner Hitze etwa eine Stunde köcheln lassen und dabei den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.
3. Gemüse, Zwiebeln, Sago, Meersalz und Pfefferkörner zugeben und alles eine weitere Stunde köcheln. .

Das Huhn herausnehmen und anderweitig weiterverwenden. Das Rindfleisch in der Brühe eine weitere Stunde köcheln lassen.
4. Die Brühe durch ein Sieb gießen. Eine Nacht kühl stellen und am nächsten Tag das erstarrte Fett abnehmen. Einen Liter Brühe beiseite stellen; restliche Brühe portionsweise einfrieren.
5. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Den zurückgehaltenen Lauch in feine Streifen schneiden. Die Garnelen schälen und entdarmen, unter kaltem Wasser kurz abspülen, trocknen, in drei Stücke schneiden und in Olivenöl ganz kurz braten.

Die Pilze in etwas heißer Consommé etwa zwei Minuten garen.
6. Pilze, Garnelen (oder Flusskrebse, wie auf dem Foto) und Lauchstreifen in vorgewärmte Teller verteilen und mit heißer Consommé begießen. Zum Schluss je einen Esslöffel Sherry zugeben und die Consommé mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Suppen, Meeresfrüchte, Krustentiere, international
Rezeptanregung: Zeitschrift Brigitte 25/2001, Seite 220 ff.
Anpassung und Foto: Walter Stand 06.01.2023