

Consommé double mit Maultasche

Für 4 Personen:

Für die Consommé:

150 g Möhren	150 g Knollensellerie	1 Zwiebel
1 Lauchstange	6 Stängel glatte Petersilie	1 TL Pfefferkörner
500 g Rinderhackfleisch	2 TL Salz	2 Eiweiß
1,5 Liter kalte Rinderbrühe	4 Eiswürfel	100 ml trockener Weißwein
trockener weißer Sherry	1 Prise Pfeffer	

Für die Einlage:

4 kl. braune Champignons	4 Kirschtomaten	4 getrock. e Öl-Tomaten
4 große Maultaschen (vorgegart)	2 Stängel Basilikum	

Für die Consommé Möhre, Lauch und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Den Lauch putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil ebenfalls klein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob schneiden. Die Pfefferkörner auf der Arbeitsfläche mit der flachen Seite einer großen Messerschneide grob andrücken.

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Möhren, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Petersilie, Pfeffer, Salz und den Eiweißen verkneten. Die Mischung in einem ausreichend großen mit der Rinderbrühe vermischen. Die Eiswürfel dazugeben, die Suppe bei niedriger Hitze ganz langsam aufkochen und etwa 30 Minuten bei ebenso niedriger Hitze köcheln lassen, ohne sie durchzurühren, dabei nach etwa 10 Minuten den Weißwein angießen.

Inzwischen für die Einlage die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, trocknen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die abgetropften Tomatenfilets in Streifen schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Maultaschen erhitzen.

Nach Ende der Garzeit die Consommé durch ein mit einem sauberen Küchenhandtuch oder Passiertuch ausgelegtes Sieb in einen zweiten Topf gießen die Menge sollte etwa 600 ml ergeben. Falls die Flüssigkeit zu stark eingekocht ist, die entsprechende Menge Wasser ergänzen. Mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken, dann noch einmal erhitzen.

Champignon- und Tomatenscheiben mit den getrockneten Tomatenstreifen auf dem Boden tiefer Teller verteilen. Die Maultaschen in Scheiben geschnitten leicht fächerförmig auflegen. Rundherum die Consommé angießen. Mit Basilikumblättern garniert servieren.

Frank Rosin am 27. Januar 2023