

Krustentier-Consommé mit Langostino-Klößchen

Für 4 Personen

Langostinoklößchen:

200 g Seezungenfilet	100 ml Sahne	2 Langostinos, a 150 g
Fond	Salz	Pfeffer, weiß
Cognac		

Trüffelroyal:

5 Eier	0,2 l Geflügelfond	2 EL Sahne
Trüffelbrisure	Trüffeljus	Portwein-Reduktion
Salz	Pfeffer	Muskat

Klärfleisch:

200 g Fischfilet	200 g Putenfleisch	50 g Lauch
50 g Staudensellerie	1 Tomate	2 Schalotten
2 – 3 Eiweiß	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
1 Zehe Knoblauch	Krustentierfond	Kaisergranat-Nasen
Crushed Eis	Pfefferkörner, weiß	Piment, Salz

Krustentierconsommé:

1 l Krustentierfond	1 EL Hummerbutter	Minze, Estragon, Meersalz
---------------------	-------------------	---------------------------

Langostinoklößchen:

Das Seezungenfilet in kleine Würfel schneiden und leicht anfrieren lassen. Anschließend mit der Sahne zu einem glatten, glänzenden Püree mixen. Die Langostino-Schwänze ausbrechen, vier davon für die spätere Verwendung aufheben, die restlichen in feine Würfel schneiden und mit der fertigen Fischfarce vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Und mittels zweier Esslöffel Nocken abstechen und kühl stellen. Den Fond zum Sieden bringen und die Klöße circa zehn Minuten darin pochieren. Vorsichtig herausheben und warm beiseite stellen.

Trüffelroyal:

Ein Ei und vier Eigelb verschlagen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Trüffelbrisure in etwas Butter anschwelen, mit Portwein/Madeira-Reduktion ablöschen, die Trüffeljus zufügen und in die Eimasse geben. Eine flache Metallform mit Frischhaltefolie auskleiden und in ein vorbereitetes Wasserbad von circa 80 Grad stellen. Die Royal-Masse einfüllen und die Form abdecken. Nach etwa zehn Minuten den Garpunkt mit einem Holzstäbchen prüfen. Sobald die Masse fest ist und kein Ei mehr daran kleben bleibt, die Royal aus dem Wasserbad heben, Folie entfernen und in die gewünschte Form schneiden.

Klärfleisch:

Sämtliche Zutaten bis auf das Eiweiß, den Fond und das Eis durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Das Eiweiß leicht anschlagen und zusammen mit dem Eis in die Masse einarbeiten. Alles mit dem Krustentierfond in einen Topf geben und mit einem Schneebesen kräftig vermengen. Langsam aufkochen und hin und wieder den Bodensatz mit einem glatten Rührlöffel lösen. Sobald sich ein kompakter Kuchen gebildet hat, den Fond vorsichtig mit einer Schöpfkelle durch ein feines Tuch passieren.

Krustentierconsommé:

Die übrigen vier Langostino-Schwänze in Hummerbutter mit Estragon und Minze nicht zu stark erhitzen. Mit Meersalz würzen. In einen tiefen Teller zusammen mit den Klößchen und der Trüffelroyal anrichten. Die Consommé angießen und servieren.

Kolja Kleeberg am 17. September 2010