

Spargel-Consommé mit Garnelen-Maultaschen

Für vier Portionen

2 Bund weißer Spargel	200 g Hähnchenbrust	800 ml Geflügelfond
2 Eiweiß	2 EL Crushed-Ice	Salz
3 Stiele Petersilie	8 Riesengarnelen,	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Koriander	Salz
Pfeffer	Chili	12-16 Wan-Tan-Blätter
1 Eigelb	Zucker	Koriander zur Garnitur

Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Hähnchenbrust würfeln und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Hälfte der Spargelstangen ebenfalls durch den Fleischwolf drehen und mit dem Fleisch, den Eiweiß und dem Crushed Ice mischen. Klärfleisch mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und mischen. Petersilie zugeben und bei kleiner Hitze langsam aufkochen. Gelegentlich vorsichtig umrühren, so dass das Klärfleisch aufsteigen kann und nicht am Topfboden ansetzt. Am Siedepunkt 30 Minuten ziehen lassen, bis eine klare Brühe entstanden ist. Ein Sieb mit einem Mulltuch/Passiertuch auslegen und die Brühe hinein schöpfen. Restliche Spargelstangen in Stücke schneiden und mit den Spargelspitzen in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abgießen und in Eiswasser abschrecken. Garnelen fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Alles mischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Wan Tan Blätter auslegen, je einen Teelöffel Garnelenmasse darauf geben, die Ränder mit Eigelb einstreichen und mit einem zweiten Blatt belegen. Mit Hilfe eines Ravioli-Ausstechers runde Maultaschen ausstechen. In kochendem Salzwasser zwei Minuten garen. Die heiße Spargelconsommé mit Salz und Zucker würzen und in tiefen Tellern anrichten. Spargelstücke und die Maultaschen hinein geben. Mit einigen Korianderblättchen garnieren.

Tipp:

Nach Belieben mit dünn geschnittenen Mangoldstielen und feinen Paprikastreifen garnieren.

Johann Lafer am 25. April 2015