



# Consomme double mit gefüllten Spitzmorcheln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 2:000 h
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '2:000 h', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Edel, nach „alter Väter Sitte“ zubereitet, wärmt Herz und Gemüt

## Zutaten

- Für den Ansatz:
- 1 kg Rinderknochen
- 1 Bund Suppengrün
- 1 große, gebrannte Zwiebel, für eine schöne Farbe
- 2 Lorbeerblätter, 5 schwarz Pfefferkörner, gedrückt, Salz, gemahlener Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss
- Für den Klärprozess:
- 500 g grob geschnittenes Wurzelgemüse aus:
- Karotten, Staudensellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebeln
- 3 Eiweiß
- 250 g Rindergehacktes
- Für die Blätterteighaube:
- 1 Lage Blätterteig, nicht zu frisch
- 1 Eigelb mit 1 Tl Wasser verklappert
- Für die Einlage:
- 12 - 16 gleichmäßig große Spitzmorcheln, in kaltem Wasser eingeweicht, (pro Person 3 - 4 Stück)
- 2 klein gewürfelte Schalotten
- 100 g Waldpilze, klein gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 1 El gehackte Petersilie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

## **Schritt2**

Zunächst die Rinderknochen kurz in kochendes Wasser geben, 1mal aufkochen, abgießen und kalt abspülen. Wieder mit kaltem Wasser bedecken, erneut aufsetzen und bei kleiner Flamme 2 - 3 Stunden leise köcheln lassen. Suppengrün und die Gewürze zufügen.

## **Schritt3**

Die Zwiebel mit der Schale halbieren und in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett schwarz rösten, brennen; ebenfalls dazu geben.

## **Schritt4**

Danach Alles durch ein Tuch passieren und zunächst abkühlen lassen.

## **Schritt5**

Die gefüllten Spitzmorcheln:

## **Schritt6**

In der Zwischenzeit, die ca. 20 min. in kaltem Wasser eingeweichten Morcheln gut ausdrücken, in etwas von der Consomme 10 min. garen, abkühlen lassen.

## **Schritt7**

Die Schalottenwürfel mit den gehackten Waldpilze 3 - 4 min. anschwitzen, salzen und pfeffern, die gehackte Petersilie dazu geben.

## **Schritt8**

Mit einem Spritzbeutel oder Teelöffel stramm in die Morcheln füllen, anschließend 2 - 3 min. in etwas Consomme pochieren.

## **Schritt9**

Der Klärprozess:

## **Schritt10**

Das zerbröselte Rinderhack mit dem Eiweiß und 3 - 4 Eiswürfeln vermischen und die kalte Brühe aufgießen, gut verrühren.

## **Schritt11**

Nunmehr wieder aufsetzen, langsam aufkochen lassen. In der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren, hat alles ca. 80° c erreicht, nicht mehr rühren.

## **Schritt12**

Aufstoßen“ lassen, langsam ca. 20 - 30 min. weiter leise köcheln, um Alles auch gut aus zu kochen und etwas zu reduzieren.

### **Schritt13**

Danach durch ein Küchentuch laufen lassen, passieren, erneut aufkochen, abschäumen, nachschmecken.

### **Schritt14**

Ev. mit Küchenkrepp entfetten, und mit etwas Sherry verfeinern, nachschmecken und in Suppentassen portionieren.

### **Schritt15**

Den Tassenrand mit dem Eigelb einstreichen, die Morchel - Einlage dazu geben. Den Blätterteig darüber legen, etwas andrücken und abschneiden, mit dem restlichen Eigelb mittels eines Küchenpinsels bestreichen.

### **Schritt16**

Für ca. 15 min. bei 180° C backen und den Blätterteig appetitlich bräunen.

### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt18**

Die Blätterteighaube direkt aus dem Backofen, heiß und appetitlich gebräunt servieren. Dazu bedarf es kein Brot, denn man isst die Suppe von der Mitte aus, wobei der Blätterteig völlig ausreicht.

**Rezeptart:** Klare Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/consomme-double-mit-gefuellten-spitzmorcheln/>