

Consommè von Steinchampignons mit Ricotta Nocken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Die klassische Pilzconsommè, passt in viele Speisefolgen

Zutaten

- 1 l klare Rinderkraftbrühe, als Basis für den Kläransatz
- (selbst gekocht oder Convenience Produkt)
- 100 g gewolfte Rindfleisch, z.B. Tatarfleisch
- 200 g frische Steinchampignons
- (sind aromatischer wie die weißen Champignons)
- Zu gleichen Teilen: 1 Möhre, 1 Stange Frühlingslauch, etwas Staudensellerie, in dünnen Scheiben
- 2 Eiweiß
- Einige Eiswürfel
- Gewürze
- Für die Nocken:
- 50g Ricotta (geht auch ersatzweise mit Bio Quark)
- 10g Butter
- 15g Mehl
- 1 Eigelb
- 1-2 El Milch
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Vorbemerkung:

Schritt3

Um eine wirklich professionelle, doppelte und "glockenklare Consommè" nach alter "Väter Sitte" zu erhalten, ist dieser Aufwand des Klärens erforderlich. Aber, Sie werden sehen, für die ambitionierte Hausfrau ist. Alles nicht so kompliziert und schnell gemacht.

Schritt4

Der Ansatz / Klärprozess:

Schritt5

Das Suppengemüse und die Steinchampignons putzen, waschen und fein schneiden, zum Klärfleisch / Rindfleisch geben.

Schritt6

Das Eiweiß und die Gewürze, (gestoßene Pfefferkörner und

Schritt7

1 Lorbeerblatt, sowie die Eiswürfel hinzufügen).

Schritt8

Alles mit etwas Wasser und der Rinderkraftbrühe mischen und langsam aufkochen.

Schritt9

In der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren, denn dort setzt sich das Eiweiß ab und droht anzubrennen. Hat die Suppe ca. 80° C erreicht, nicht mehr rühren, sondern langsam "aufstoßen" lassen. Dabei setzt sich das Eiweiß, das Klärfleisch und das Gemüse oben ab und darunter erscheint die "glockenklare" Suppe.

Schritt10

Langsam ca. 30 Minuten weiter leise köcheln lassen, um Alles auch gut aus zu kochen und etwas zu reduzieren.

Schritt11

Die Suppe danach durch ein Küchentuch laufen lassen, passieren. Erneut aufkochen, abschäumen und nachschmecken.

Schritt12

Die Ricotta Nocken:

Schritt13

Die Butter auslassen und das Mehl dazu geben.

Schritt14

Gut „ausschwitzen“, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit der Milch aufgießen; aufkochen lassen.

Schritt15

Aus dem Topf, in eine ausreichend große Schüssel umfüllen, etwas erkalten lassen.

Schritt16

Mit den Knethaken des Küchenmixers zunächst das Ei darunter arbeiten, zuletzt den Ricotta dazu geben.

Schritt17

Die Masse nunmehr etwas ausruhen lassen und mit zwei Teelöffeln die ovale Nocken formen.

Schritt18

In siedendes Salzwasser geben und 4 - 6 min. leise ziehen lassen bis die Nocken oben schwimmen.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Für die Einlage, einige schöne Champignonscheiben in der Suppe garen und mit den Kößchen in vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern servieren.

Schritt21

Gern reiche ich dazu warme Mini Croissants, Käsegebäck oder krosses Meterbrot.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/consomme-von-steinchampignons-mit-ricotta-nocken/>