



# Edle Tomaten-Consommè mit Ricotta Nocken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Eine Tomatenconsommè wird häufig auch „geklärte Tomatensuppe“ bzw. auch als „Tomatenkraftbrühe“ bezeichnet. Der Klärprozess geschieht nach „alter Väter Sitte“, so wie ich es vor über 50 Jahren in meiner Ausbildung gelernt habe. Sie ist Geschmackvoll und kräftig und ich serviere sie gerne mit Ricotta Nocken und etwas gezupftem Kerbel.

## Zutaten

- **Für die Tomaten-Consommè:**
- 1,5 l klare Rindfleisch oder Geflügelbrühe (Selbstgemacht oder aus dem Supermarkt)
- 500 - 600 g vollreife Freilandtomaten in groben Würfeln
- 1 Dose (ca. 350 g) ganze Tomaten
- 1 - 2 El Tomatenmark
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehen (Geht selbstverständlich auch ohne)
- **Für das Suppengemüse**
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Stücken geschnitten
- 1 Stange junger Porrèe in größeren Stücken
- 100 g Knollensellerie in groben Stücken
- 2 El Olivenöl
- Etwas gezupften, frischen Kerbel
- Salz, Pfeffer
- **Für den Kläransatz:**
- 350 g grob gewolfte Rindfleisch - Tatarfleisch
- 5 - 6 Eiweiß
- Etwas frischen Thymian
- **Die Ricotta Nocken:**
- 100 g Ricotta
- 40 ml Milch
- 20 g Butter
- 1 ganzes Ei
- 70 g Mehl
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

#### **Der Ansatz:**

### **Schritt2**

Die Knoblauchzehen mit Porrée und dem Sellerie in etwas Olivenöl glasig anschwitzen und die Tomaten und Dosentomaten dazu geben. 2 - 3 min. mit dem Tomatenmark anschwitzen,

### **Schritt3**

Mit der Fleischbrühe aufgießen. 20 min. leise köcheln lassen, anschließend durch ein Küchensieb passieren, etwas abkühlen lassen.

### **Schritt4**

#### **Der Kläransatz:**

### **Schritt5**

Das Tatarfleisch mit 5 - 6 Eiklar, einigen Eiswürfeln und den Kräutern gut vermengen. Mit dem abgekühlten Tomatensuppenansatz aufgießen, alles gut verrühren und langsam aufkochen lassen.

### **Schritt6**

(Bis ca. 80 ° C besonders auf dem Topfboden rühren, denn dort setzt sich das Eiweiß gerne ab und brennt an)

### **Schritt7**

In der letzten Phase des Aufkochens nicht mehr rühren um ein „Trübwerden“ zu vermeiden.

### **Schritt8**

Das Klärfleisch ca. 30 - 40 min. leise auskochen, dabei reduzieren lassen.

### **Schritt9**

(Das Eiweiß mit den Trübstoffen setzt sich an der Oberfläche ab )

### **Schritt10**

Die Consommè anschließend durch ein Küchensieb oder Küchentuch abgeseihten, nachschmecken.

### **Schritt11**

#### **Die Ricotta Nocken:**

### **Schritt12**

Die Butter auslassen und das Mehl dazu geben, dann mit der Milch aufgießen. 3 - 4 min auskochen lassen und in eine passende Schüssel umlehren. Das ganze Ei drunter arbeiten, mit Salz, Pfeffer und

Muskatnuss würzen.

### **Schritt13**

Nunmehr den Ricotta drunter arbeiten und mit 2 Teelöffeln, typische Nocken formen. In leicht siedendem Salzwasser 3 - 4 min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen

### **Schritt14**

**Anrichtevorschlag:**

### **Schritt15**

Die Tomatenconsommé in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen geben,

### **Schritt16**

3 - 4 Nocken verteilen und mit etwas gezupftem Kerbel garnieren.

**Rezeptart:** Klare Suppen **Tags:** edel, ostern **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-tomaten-consomme-mit-ricotta-nocken/>