

# Geeiste Rindfleischessenz mit Blattgold, Kaviar und Crème fraiche.

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

„Die güldene, ultimative Delikatesse“, edel, ausgefallen, für den ganz besonderen Anlass

## Zutaten

- Für den ersten Ansatz:
- 1 kg Hochrippe oder Rinderbrust
- 500 g Rinderknochen / Fleischknochen
- Suppengrün aus Sellerie, Möhren und Porrée
- 2 mittelgroße gebrannte Zwiebeln
- Gewürze und Kräuter wie: 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 Pfefferkörner,
- 2 - 3 Nelken, 1 Knoblauchzehe, frische Kräuter, Petersilienwurzel, etwas Thymian, etwas Majoran.
- Für den Klärprozess:
- 250 g gewolfte Rindfleisch
- 150 g Suppengrün aus Sellerie, Möhren und Porrée
- 4 - 5 Eiweiß
- Etwas Würfel Eis
- Für Einlage/Garnitur:
- 25 g Sevruka Kaviar
- 1 - 2 Blätter Blattgold
- 1 Becher Crème fraiche

## Zubereitungsart

### Schritt1

Grundsätzliches / Begriffserleuterung:

### Schritt2

Unter Suppen Essenzen in der Küche versteht der Fachmann hochkonzentrierte Auszüge von

tierischen und vegetabilen Grundprodukten. In diesem Fall, eine hochkonzentrierte, durch nochmalige Klärung mit Rindfleisch, Gewürzen und Suppengemüse verbesserte Suppe, die in diesem Fall geliert und kalt serviert wird.

### **Schritt3**

In der Sommerzeit eine ausgefallene Delikatesse.

### **Schritt4**

Der Rindfleischansatz:

### **Schritt5**

Das Rindfleisch und Fleischknochen in ausreichend kochendem Wasser für 1 - 2 min. kurz „blanchieren“, abgießen, kalt abspülen.

### **Schritt6**

Den Topf erneut aufsetzen, das Wasser kochen lassen, Fleisch und Knochen dazu geben und nur noch "leise simmern" lassen, (ca. 2 - 3 Stunden) Die gebrannte Zwiebeln und die Gewürze dazu geben.

### **Schritt7**

Erst in der letzten halben Stunde der Garzeit das Suppengrün zufügen.

### **Schritt8**

(Dadurch erhält man einen besonders kräftigen Gemüsegeschmack)

### **Schritt9**

Das weiche Fleisch herausnehmen, zu etwas Anderem verwenden. Den Fond passieren, zunächst auskühlen lassen.

### **Schritt10**

Damit wäre der erste Schritt geschafft, es müsste schon jetzt ein herrlicher, bersteinfarbener Fond entstanden sein.

### **Schritt11**

Aber, wir wollen ja eine "Essenz" kochen und darum geht es jetzt an den Klärprozess.

### **Schritt12**

Der zweite Ansatz:

### **Schritt13**

Das gewolfte Rindfleisch und Suppengemüse mit 5-6 Würfeln Eis und dem Eiweiß vermengen.

#### **Schritt14**

Noch einmal die Kräuter und Gewürze nach Geschmack hinzufügen und mit dem ersten Ansatz aufgießen.

#### **Schritt15**

Alles gut verrühren, das Eiweiß muss sich gut verteilen und langsam aufkochen.

#### **Schritt16**

Dabei in der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren.

#### **Schritt17**

Wird der Fond heißer und das Eiweiß beginnt sich an der Oberfläche abzusetzen, beginnt die kritische Phase.

#### **Schritt18**

Keinesfalls mehr rühren, sondern Alles nur langsam aufkochen lassen. Danach weitere 30 - 45 min. „simmern“ lassen, damit das Klärfleisch und das Gemüse gut auskocht.

#### **Schritt19**

Nunmehr Alles vorsichtig durch ein Tuch laufen lassen, passieren, ev. nachschmecken und 2 - 3 Stunden kalt stellen.

#### **Schritt20**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt21**

Die durchgekühlte und gelierte Essenz mit einem Schneebesen kurz durchschlagen.

#### **Schritt22**

Mit einem Küchenpinsel das Blattgold in kleinen Stücken dazu geben und noch einmal durchschlagen.

#### **Schritt23**

(Es sieht dann ähnlich „gülden“ aus wie "Danziger Goldwasser")

#### **Schritt24**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt25**

Die mit "Goldfitter" versehene Essenz in sehr gut gekühlte Tassen oder Suppenteller füllen und mit einem guten Teelöffel Crème fraîche "krönen. Darauf den Kaviar platzieren und sofort servieren.

## Schritt26

Ein tolles Bild und unglaublicher Geschmack, edel "stimmig" für ein Sommer Menü

**Rezeptart:** Kalte Suppen **Tags:** blattgold, crème fraiche, kaviar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geeiste-rindfleischessenz-mit-blattgold-kaviar-und-creme-fraiche/>