

Geeiste Tomatenconsommè mit Blattgold

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Die tolle Sommer Consommè, edel, mit Blattgold, sicherlich nicht für jeden Tag

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 1,5 l Rindfleischbrühe (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 250 g grob gewolfte Rindergehacktes
- 1 Möhre, 1 Stange Frühlingslauch, 2 mittelgroße Zwiebeln, 50 g Knollensellerie, einige Petersilienstengel
- 4 Eiweiß
- 1 kg vollreife Tomaten in groben Stücken
- 300 g getrocknete Tomaten in Stücken
- 200 ml trockener Weißwein
- 100 ml Wermut
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 frische Möhre
- 1 Stange Frühlingslauch
- 100 g Knollen oder Staudensellerie
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- ½ kleine Chilischote
- Etwas Crème fraîche
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das frische Gemüse, Möhren, Frühlingslauch, Zwiebel und den Sellerie durch die grobe Scheibe des

Fleischwolfs drehen oder fein zerkleinern.

Schritt3

Mit dem Knoblauch, der Chilischote, dem Eiweiß, Salz und Pfeffer sowie ca. 400 g Eiswürfel vermengen. Das Gehackte, die frischen Tomaten und die getrockneten Tomaten dazu geben.

Schritt4

Mit der Fleischbrühe, dem Weißwein und dem Wermut aufgießen, vermengen.

Schritt5

Bei mäßiger Hitze langsam „aufstoßen lassen“ und bis

Schritt6

ca. 80 ° C gut auf dem Topfboden gut rühren.

Schritt7

(Damit sich das Eiweiß nicht absetzt und anbrennt)

Schritt8

Danach nicht mehr rühren, leise aufkochen lassen, ca 1-3 Stunde leise "ausköcheln" lassen.

Schritt9

Danach durch ein Passier - oder Küchentuch laufen lassen, ev. etwas entfetten, nachschmecken, kalt stellen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die gut durchgekühlte Suppe mit einem Schneebesen durchschlagen und mit einem Küchenpinsel kleine Blattgoldstücke unterheben.

Schritt12

(Soll "gülden", wie Danziger Goldwasser aussehen)

Schritt13

In gut gekühlte Teller oder Tassen portionieren, einen guten 1 Tl abgeschmeckte Crème fraiche in die Mitte setzen.

Schritt14

Einige kleine Tomatenwürfel und Kerbelblättchen drum herum verteilen und schnell, möglichst kalt zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** blattgold, crème fraiche **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geeiste-tomatenconsomme-mit-blattgold/>