



# Gelierte Tomaten Consommè mit FlusskrebSEN

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der edle, sommerliche Hochgenuss, sicherlich nicht für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Tomaten Consommè:
- 2 kg vollreife Tomaten
- 2 kleine Zweige frischer Thymian
- 1 kleines Bund. Basilikum
- 4 Wacholderbeeren, gedrückt
- 1 Msp. Fenchelsamen
- 1 dl weißer Balsamico - Essig
- 1 Spritzer Pernod
- 2 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- 2 Zweige Zitronenthymian
- 1 TL Kümmel
- 2 Stück Sternanis
- 1 Prise Salz, etwas gemahlener weißer Pfeffer
- 1 Tl Zucker
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Die Einlage, Garnitur:
- 2 El Crème fraiche
- 1 El geschlagene Sahne
- ½ Tl Zitronenthymian, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 4 - 5 El recht kleine Gemüsewürfel (Sellerie, Porree, Möhre)
- 12 - 16 Flusskrebsschwänze in Lake

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Die Tomaten Consommè:

## **Schritt2**

Die Tomaten waschen, die Blüte heraus schneiden und grob vierteln. Mit dem Balsamico und den Gewürzen in der Küchenmaschine oder dem Stabmixer fein pürieren.

## **Schritt3**

(Knoblauch, Rosmarin, Fenchelsamen, Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian, Wacholderbeeren)

## **Schritt4**

In ein Küchentuch geben und über Nacht austropfen lassen, etwas ausdrücken. (Ergibt etwa 0,8 - 1 l.)

## **Schritt5**

Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, 4 - 5 min. einweichen. Gut ausdrücken und mit 4 El Tomatenfond erhitzen, auflösen, dann zur Consommè geben, verrühren.

## **Schritt6**

Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt, mit einem Spritzer Pernod nachschmecken.

## **Schritt7**

Die Einlage, Garnitur:

## **Schritt8**

Die Gemüswürfel ganz kurz und „bissfest“ blanchieren, abkühlen lassen und in der gelierten Consommè verrühren.

## **Schritt9**

Crème fraiche etwas salzen und pfeffern, Zitronenthymian und etwas geschlagene Sahne unterheben.

## **Schritt10**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt11**

Die gelierte Consommè unbedingt in gekühlten Tellern oder Tassen anrichten und in die Mitte einen El Thymian - Crème fraiche geben, die Krebschwänze drum herum verteilen.

**Rezeptart:** Kalte Suppen **Tags:** consommè, flusskrebse, gelatine **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gelierte-tomaten-consomme-mit-flusskrebse/>