

Spargel Consommè mit Bärlauch Nocken

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5 -6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5 -6', 'yield' : '' });
```

Edel, nach „Alter Väter Sitte“ professionell zubereitet

Zutaten

- Für die Bärlauch Nocken:
 - 120 g trockener Bio - Quark
 - 1 Eigelb
 - 10 g weiche Butter
 - 20 g Mehl
 - 8 Bärlauch Blätter, fein geschnitten
 - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Einlage:
 - 2 Stangen grüner Spargel
 - 2 Stangen weißer Spargel
- Für den Spargelfond:
 - 300 g weißer Bruchspargel
 - 500 ml Geflügelfond
 - 2 Schalotten
 - 1 Knoblauchzehen (Geht auch ohne)
 - 30 g Butter
 - 5 cl Portwein
 - 200 ml Weißwein
- Für den Klärprozess:
 - 200 g Hähnchenkeulenfleisch
 - 2 - 3 Eiklar
 - 100 g Bruchspargel
 - Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
 - 5 - 6 Eiswürfel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bärlauch Nocken.

Schritt2

Den Quark, die Eigelbe, Butter und Mehl zusammen verrühren. Die fein geschnittenen Bärlauch untermischen und mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Mit 2 feuchten Tl glatte Nocken formen und in siedendem Salzwasser, ca. 10 min. ziehen lassen.

Schritt3

Der Spargelfond:

Schritt4

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in Stücke schneiden.

Schritt5

Die gewürfelten Schalotten und den Knoblauch in Butter farblos anschwitzen, mit Portwein, Weißwein und dem Geflügelfond aufgießen. 20 - 25 min. köcheln lassen, dann durch ein Küchensieb passieren, etwas erkalten lassen.

Schritt6

Der Kärprozess:

Schritt7

Die Geflügelkeulen auslösen, fein würfeln, 100 g Bruchspargel in dünne Scheiben schneiden.

Schritt8

Das Eiweiß in einem ausreichend großen Topf leicht anschlagen, die Eiswürfel, die Geflügelwürfel und den Spargel in Scheiben dazu geben, gut vermengen.

Schritt9

Nunmehr den Spargelfond dazu geben, alles gut verrühren. Für ca. 30 min. zunächst unter häufigem Rühren, bis ca. 85 ° C, erhitzen, danach nicht mehr rühren, leise aufkochen lassen.

Schritt10

(Das Klärfleisch mit dem Eiweiß setzt sich an der Oberfläche ab, muss aber in der Folge gut auskochen)

Schritt11

Danach durch ein feines Küchensieb, besser ein Passier - oder Küchentuch laufen lassen, noch einmal erhitzen, ev. abschäumen, nachschmecken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den weißen und grünen Spargel in Scheiben schneiden, in der Consommè „bissfest“ blanchieren und mit den Bärlauch Nocken in vorgewärmten Tellern servieren.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** bärlauch, edel, nach „alter väter sitte, professionell, saisonal, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-consomme-mit-baerlauch-nocken/>