

4. Consommée double vom Maishähnchen

Das haben wir verwendet:

erste Brühe:

Hähnchenknochen
Öl
Gemüsezwiebel
Karotte
Weißwein
Wasser
Salz

zum Klären:

Hähnchenfleisch
Das Weiße vom Lauch
Knoblauch
Karotte
7 Eiweiße
Wacholder
Lorbeer
Nelken
Pfeffer

zweite Brühe:

Gemüsezwiebel
Karotte
1 EL Tomatenmark
Weißwein
Salz

Muskat
Pfeffer

Entweder ganzes Hähnchen oder Hähnchenbrust mit Knochen kaufen. Fleisch auslösen, so erhalte ich die jetzt benötigten Hähnchenknochen.

Hähnchenknochen falls sehr feucht einfrieren, dann leicht antauen lassen, noch halb gefroren hacken, dann splitters nicht so. Gleichgroße Stücke hacken.

Knochen in etwas Öl anbraten.

Mengen: Immer zwei Teile Knochen ein Teil Gemüse und vom Gemüse zwei Teile Zwiebel ein Teil Karotten.

Mit einer halben Flasche Weißwein auf 2x ablöschen, kurz köcheln lassen, ca. 3 Liter Wasser dazu, salzen. Kochen lassen.

Geflügelfleisch (in diesem Fall „ja“-Hähnchenschenkel): Haut abziehen, vom Knochen lösen und entweder durch Fleischwolf drehen oder mit dem Messer in kleine Stückchen schneiden.

Das Weiße vom Lauch, ein viertel Knoblauchzehe und Karotte kleinschneiden, mit Hähnchenfleisch vermischen, sieben Eiweiße dazu, Wacholder (zerstoßen), Lorbeer (zerbrochen), Nelken (ganz) Pfeffer (zerstoßen), Alles in eine Schüssel geben, gut durchrühren und in den Kühlschrank stellen.

Gekochte Brühe abgießen in Spitzsieb mit Passiertuch drin.

Tuch nassmachen, damit das meiste Fett aus der Brühe schon mal drin aufgefangen wird. Gemüse und gekochte Knochen sind Abfall, Brühe wird gleich gebraucht.

Zwiebel und Karotte in etwas Öl anbraten,

Gemüse kann jetzt ganz gleichmäßig braten, wenn Knochen drin dabei wären, wäre das nicht so.

Ca. 1 EL Tomatenmark dran, damit die spätere Brühe eine gleichmäßige und schöne Farbe kriegt.

Beim Tomatenmark ist wichtig, dass es immer angebraten wird, dann wird der Geschmack rund, der saur tomatige Geschmack ist weg.

Vom Sellerie nur ein wenig vom Grün klein hacken und auch dazu.

Mit 1 Glas Weißwein ablöschen, ein wenig einkochen lassen.

Abgegossene Brühe dazu.

Schüssel mit eiskaltem Fleisch-Gemüse-Eiweiß-Gewürz-Gemisch dazu (am besten noch eiswürfel rein dazu), dann gründlich durchrühren (alles ist noch kalt). Dann „full power“ dazu und immer mal langsam gründlich vom Boden weg rühren.

Wenn Topf anfängt, überzukochen, dann leicht drauf pusten, dann lässt es nach.

So lange kochen lassen, bis Brühe klar ist.

Dann mit flacher Schöpfkelle Brühe abschöpfen. Eiweiß-Fleisch-Gemüsegemisch bleibt übrig.

Besteck zum Arbeiten in der Küche immer weiß oder Edelstahl, weil man sonst z.B. nicht erkennen kann, ob Farbe und Klärung bei Consommée schon stimmt oder noch weiter reduziert oder geklärt werden muss.

Es ist auf der Brühe dann immer noch Fett, das kann man nicht oder schlecht mit einer Kelle abschöpfen. Am besten kann man es mit Tortenspitze entfernen. Wenn man keine hat, dann mit Papierküchentuch. Wenn genügend fett abgeschöpft ist, dann ganz kurz aufkochen und mit Salz würzen.

Ein wenig Muskat und ein wenig Pfeffer in die Suppenschalen oder die Suppenteller reiben (nur wenig) und die fertige, wunderschön gefärbte, klare consommée double drüber gießen und servieren.

Für Brühen, Fonds usw. ganz einfaches Salz nehmen

Zitat AK: "Salz ist Salz. - in diesem Fall."