



Consomme double mit gefüllten Spitzmorcheln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 2:000 h
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '2:000 h', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Edel, nach „alter Väter Sitte“ zubereitet, wärmt Herz und Gemüt

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 1 kg Rinderknochen
- 1 Bund Suppengrün
- 1 große, gebrannte Zwiebel, für eine schöne Farbe
- 2 Lorbeerblätter, 5 schwarz Pfefferkörner, gedrückt, Salz, gemahlener Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss
- Für den Klärprozess:
- 500 g grob geschnittenes Wurzelgemüse aus:
- Karotten, Staudensellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebeln
- 3 Eiweiß
- 250 g Rindergehacktes
- Für die Blätterteighaube:
- 1 Lage Blätterteig, nicht zu frisch
- 1 Eigelb mit 1 Tl Wasser verklappert
- Für die Einlage:
- 12 - 16 gleichmäßig große Spitzmorcheln, in kaltem Wasser eingeweicht, (pro Person 3 - 4 Stück)
- 2 klein gewürfelte Schalotten
- 100 g Waldpilze, klein gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 1 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Rinderknochen kurz in kochendes Wasser geben, 1mal aufkochen, abgießen und kalt abspülen. Wieder mit kaltem Wasser bedecken, erneut aufsetzen und bei kleiner Flamme 2 - 3 Stunden leise köcheln lassen. Suppengrün und die Gewürze zufügen.

Schritt3

Die Zwiebel mit der Schale halbieren und in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett schwarz rösten, brennen; ebenfalls dazu geben.

Schritt4

Danach Alles durch ein Tuch passieren und zunächst abkühlen lassen.

Schritt5

Die gefüllten Spitzmorcheln:

Schritt6

In der Zwischenzeit, die ca. 20 min. in kaltem Wasser eingeweichten Morcheln gut ausdrücken, in etwas von der Consomme 10 min. garen, abkühlen lassen.

Schritt7

Die Schalottenwürfel mit den gehackten Waldpilze 3 - 4 min. anschwitzen, salzen und pfeffern, die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt8

Mit einem Spritzbeutel oder Teelöffel stramm in die Morcheln füllen, anschließend 2 - 3 min. in etwas Consomme pochieren.

Schritt9

Der Klärprozess:

Schritt10

Das zerbröselte Rinderhack mit dem Eiweiß und 3 - 4 Eiswürfeln vermischen und die kalte Brühe aufgießen, gut verrühren.

Schritt11

Nunmehr wieder aufsetzen, langsam aufkochen lassen. In der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren, hat alles ca. 80° c erreicht, nicht mehr rühren.

Schritt12

Aufstoßen“ lassen, langsam ca. 20 - 30 min. weiter leise köcheln, um Alles auch gut aus zu kochen und etwas zu reduzieren.

Schritt13

Danach durch ein Küchentuch laufen lassen, passieren, erneut aufkochen, abschäumen, nachschmecken.

Schritt14

Ev. mit Küchenkrepp entfetten, und mit etwas Sherry verfeinern, nachschmecken und in Suppentassen portionieren.

Schritt15

Den Tassenrand mit dem Eigelb einstreichen, die Morchel - Einlage dazu geben. Den Blätterteig darüber legen, etwas andrücken und abschneiden, mit dem restlichen Eigelb mittels eines Küchenpinsels bestreichen.

Schritt16

Für ca. 15 min. bei 180° C backen und den Blätterteig appetitlich bräunen.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die Blätterteighaube direkt aus dem Backofen, heiß und appetitlich gebräunt servieren. Dazu bedarf es kein Brot, denn man isst die Suppe von der Mitte aus, wobei der Blätterteig völlig ausreicht.

Rezeptart: Klare Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/consomme-double-mit-gefuellten-spitzmorcheln/>