



# Edle Geflügel Consommè mit Safran und Garnelen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Edel, progressiv, sicherlich nicht für jeden Tag, infach toll

## Zutaten

- Für den 2. Kläransatz:
- 2l Hühnerbrühe selber gekocht, vom Vortag
- 250 g Hähnchen Keulenfleisch, ausgelöst, grob gewolft oder mit dem Blitzhacker zerkleinert
- 250 g Wurzelgemüse, (Möhren, Zwiebeln, Knollensellerie, Porree, Petersilienstängel) grob gewolft oder mit dem Blitzhacker zerkleinert
- 4 Eiweiß
- 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner, 1 Thymian Stängel
- 4 - 5 Eiswürfel
- 1 Döschen Safranfäden
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für die Einlage:
- 4 - 8 Garnelen / Prawns ohne Schale und Darm, küchenfertig
- 160 g helles Suppengemüse in ganz feinen Streifen / Julienne
- 2 El frischer Basilikum in Streifen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das zerkleinerte Keulenfleisch mit dem Klärgemüse, dem Eiweiß, einigen Eiswürfeln und den Gewürzen vermengen. Mit der kalten, entfetteten Basisbrühe aufgießen, gut verrühren und wieder aufs Feuer setzen.

### **Schritt3**

Bei mittlerer Hitze aufkochen lassen, bis ca. 80 ° C gut auf dem Topfboden rühren.

### **Schritt4**

(Damit das Eiweiß sich gut verteilt und nicht anbrennt)

### **Schritt5**

Danach nicht mehr rühren; leise "aufstoßen", ca. 50 min. köcheln lassen, danach etwas abstehen lassen.

### **Schritt6**

Ein Passiertuch über ein Küchensieb legen und die Consommè vorsichtig, kellenweise passieren.

### **Schritt7**

Noch einmal erhitzen, ev. Eiweißschaum mit einer Kelle abnehmen, den Safran, die Garnelen und das feine Streifengemüse dazu geben. Ca. 5 min. leise garen lassen, nachschmecken.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die Garnelen, je nach Größe, ev. waagrecht halbieren und in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen geben.

### **Schritt10**

Mit der Consommè aufgießen und mit frischen Basilikum in Streifen servieren.

### **Schritt11**

Gern reiche ich dazu warme Blätterteigstangen zum knabbern.

**Rezeptart:** Klare Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-gefluegel-consomme-mit-safran-und-garnelen/>