



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/>