

Geeiste Rindfleischessenz mit Blattgold, Kaviar und Crème fraiche.

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

„Die güldene, ultimative Delikatesse“, edel, ausgefallen, für den ganz besonderen Anlass

Zutaten

- Für den ersten Ansatz:
- 1 kg Hochrippe oder Rinderbrust
- 500 g Rinderknochen / Fleischknochen
- Suppengrün aus Sellerie, Möhren und Porrée
- 2 mittelgroße gebrannte Zwiebeln
- Gewürze und Kräuter wie: 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 Pfefferkörner,
- 2 - 3 Nelken, 1 Knoblauchzehe, frische Kräuter, Petersilienwurzel, etwas Thymian, etwas Majoran.
- Für den Klärprozess:
- 250 g gewolfes Rindfleisch
- 150 g Suppengrün aus Sellerie, Möhren und Porrée
- 4 - 5 Eiweiß
- Etwas Würfel Eis
- Für Einlage/Garnitur:
- 25 g Sevruka Kaviar
- 1 - 2 Blätter Blattgold
- 1 Becher Crème fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Grundsätzliches / Begriffserleuterung:

Schritt2

Unter Suppen Essenzen in der Küche versteht der Fachmann hochkonzentrierte Auszüge von

tierischen und vegetabilen Grundprodukten. In diesem Fall, eine hochkonzentrierte, durch nochmalige Klärung mit Rindfleisch, Gewürzen und Suppengemüse verbesserte Suppe, die in diesem Fall geliert und kalt serviert wird.

Schritt3

In der Sommerzeit eine ausgefallene Delikatesse.

Schritt4

Der Rindfleischansatz:

Schritt5

Das Rindfleisch und Fleischknochen in ausreichend kochendem Wasser für 1 - 2 min. kurz „blanchieren“, abgießen, kalt abspülen.

Schritt6

Den Topf erneut aufsetzen, das Wasser kochen lassen, Fleisch und Knochen dazu geben und nur noch "leise simmern" lassen, (ca. 2 - 3 Stunden) Die gebrannte Zwiebeln und die Gewürze dazu geben.

Schritt7

Erst in der letzten halben Stunde der Garzeit das Suppengrün zufügen.

Schritt8

(Dadurch erhält man einen besonders kräftigen Gemüsegeschmack)

Schritt9

Das weiche Fleisch herausnehmen, zu etwas Anderem verwenden. Den Fond passieren, zunächst auskühlen lassen.

Schritt10

Damit wäre der erste Schritt geschafft, es müsste schon jetzt ein herrlicher, bersteinfarbener Fond entstanden sein.

Schritt11

Aber, wir wollen ja eine "Essenz" kochen und darum geht es jetzt an den Klärprozess.

Schritt12

Der zweite Ansatz:

Schritt13

Das gewolfte Rindfleisch und Suppengemüse mit 5-6 Würfeln Eis und dem Eiweiß vermengen.

Schritt14

Noch einmal die Kräuter und Gewürze nach Geschmack hinzufügen und mit dem ersten Ansatz aufgießen.

Schritt15

Alles gut verrühren, das Eiweiß muss sich gut verteilen und langsam aufkochen.

Schritt16

Dabei in der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren.

Schritt17

Wird der Fond heißer und das Eiweiß beginnt sich an der Oberfläche abzusetzen, beginnt die kritische Phase.

Schritt18

Keinesfalls mehr rühren, sondern Alles nur langsam aufkochen lassen. Danach weitere 30 - 45 min. „simmern“ lassen, damit das Klärfleisch und das Gemüse gut auskocht.

Schritt19

Nunmehr Alles vorsichtig durch ein Tuch laufen lassen, passieren, ev. nachschmecken und 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die durchgekühlte und gelierte Essenz mit einem Schneebesen kurz durchschlagen.

Schritt22

Mit einem Küchenpinsel das Blattgold in kleinen Stücken dazu geben und noch einmal durchschlagen.

Schritt23

(Es sieht dann ähnlich „gülden“ aus wie "Danziger Goldwasser")

Schritt24

Anrichtevorschlag:

Schritt25

Die mit "Goldfitter" versehene Essenz in sehr gut gekühlte Tassen oder Suppenteller füllen und mit einem guten Teelöffel Crème fraîche "krönen. Darauf den Kaviar platzieren und sofort servieren.

Schritt26

Ein tolles Bild und unglaublicher Geschmack, edel "stimmig" für ein Sommer Menü

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** blattgold, crème fraiche, kaviar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geeiste-rindfleischessenz-mit-blattgold-kaviar-und-creme-fraiche/>