



Gelierte Tomaten Consommè mit Flusskrebse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der edle, sommerliche Hochgenuss, sicherlich nicht für jeden Tag

Zutaten

- Für die Tomaten Consommè:
- 2 kg vollreife Tomaten
- 2 kleine Zweige frischer Thymian
- 1 kleines Bund. Basilikum
- 4 Wacholderbeeren, gedrückt
- 1 Msp. Fenchelsamen
- 1 dl weißer Balsamico - Essig
- 1 Spritzer Pernod
- 2 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- 2 Zweige Zitronenthymian
- 1 TL Kümmel
- 2 Stück Sternanis
- 1 Prise Salz, etwas gemahlener weißer Pfeffer
- 1 Tl Zucker
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Die Einlage, Garnitur:
- 2 El Crème fraiche
- 1 El geschlagene Sahne
- ½ Tl Zitronenthymian, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 4 - 5 El recht kleine Gemüsewürfel (Sellerie, Porree, Möhre)
- 12 - 16 Flusskrebsschwänze in Lake

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tomaten Consommè:

Schritt2

Die Tomaten waschen, die Blüte heraus schneiden und grob vierteln. Mit dem Balsamico und den Gewürzen in der Küchenmaschine oder dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt3

(Knoblauch, Rosmarin, Fenchelsamen, Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian, Wacholderbeeren)

Schritt4

In ein Küchentuch geben und über Nacht austropfen lassen, etwas ausdrücken. (Ergibt etwa 0,8 - 1 l.)

Schritt5

Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, 4 - 5 min. einweichen. Gut ausdrücken und mit 4 El Tomatenfond erhitzen, auflösen, dann zur Consommè geben, verrühren.

Schritt6

Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt, mit einem Spritzer Pernod nachschmecken.

Schritt7

Die Einlage, Garnitur:

Schritt8

Die Gemüswürfel ganz kurz und „bissfest“ blanchieren, abkühlen lassen und in der gelierten Consommè verrühren.

Schritt9

Crème fraiche etwas salzen und pfeffern, Zitronenthymian und etwas geschlagene Sahne unterheben.

Schritt10

Anrichtevorschlag.

Schritt11

Die gelierte Consommè unbedingt in gekühlten Tellern oder Tassen anrichten und in die Mitte einen El Thymian - Crème fraiche geben, die Krebschwänze drum herum verteilen.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** consommè, flusskrebse, gelatine **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gelierte-tomaten-consomme-mit-flusskrebse/>