Consommé mit Markröllchen, Eierstich und Radeln

Consommé

Das Rezept reicht für 8 Personen als Vorspeise.

Zutaten

- 2L Rinderbrühe
- Salz und Shoju zum Abschmecken (Sherry wenn gewünscht)
- Schnittlauchröllchen

Zum klären:

- 200g Sellerie
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 200g Champignons
- 1/2 Bund Petersilie
- 500g mageres Rindfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Eiweiß
- Etwas crushed ice
- 1 Prise Salz

Markröllchen

- 200g Rindermark (das ist Mark von ca. 700g Knochen)
- 90g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz, Muskat und etwas Mehl zum Arbeiten.

- 200ml Milch
- 100g Mehl
- 2 Eier
- Salz
- etwas Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Eierstich

- 3 Eier
- 130ml Milch
- Muskat, Salz, Pfeffer

Radeln

- 250g Semola die grano duro rimacinata
- 100ml Wasser

Zubereitung

Markröllchen

Mark in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen, durch ein feines Sieb gießen und erkalten lassen. Erkaltetes Mark in mit dem Ballonbesen in 3-4 Minuten schaumigweiß schlagen, mit Salz und Muskat würzen. Mit Semmelbröseln und Eiern zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.

Aus Milch, Mehl, Eiern und etwas Salz mit dem Triblade einen Pfannkuchenteig herstellen, 30 Minuten rasten lassen und viereckige Pfannkuchen backen. Abkühlen lassen.

Die Pfannkuchen mit der Markklößchemasse bestreichen und aufrollen. Erst in Frischhaltefolie dann in Alufolie wickeln und gut festdrehen (wie ein Bonbon).
Die Röllchen kühl stellen und 30 Minuten vor dem Servieren in 90°C heißem Wasser garen. Leicht überkühlen lassen, auspacken und in 5mm dicke Scheiben schneiden.

Eierstich

Alle Zutaten verquirlen und vacuumieren. Im SV-Tank garen (85°C 50 Minuten).
Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und Ausstechen.

Radeln

Aus den Zutaten einen Nudelteig bereiten und in der Pasta Fresca zu Radeln verarbeiten. Radeln kurz vor dem Servieren kochen. Es werden nur ein Teil gebraucht. Die anderen zum Trocknen ausbreiten und später verwenden.

Consommé klären

Gemüse und Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Mit dem Tomatenmark, Eiweiß und Crushed Ice mischen. Mit 1 Prise Salz würzen. Ein klein wenig Suppe dazunehmen damit es sich besser mischt.
Kalte Suppe in einen Topf geben und die Klärmischung gründlich einrühren. Langsam aufkochen dabei öfter rühren (brennt leicht an).
Wenn die Suppe zu kochen beginnt nicht mehr rühren. 1-2 Minuten sprudelnd kochen lassen bis der Klärkuchen nach oben gestiegen ist und mit einem Schaumlöffel abgehoben werden kann.
Ein Mulltuch in einem Sieb mit Muskat bestreuen und die Suppe durch das Mulltuch gießen.

Fertigstellen

Die Consommé erwärmen und mit etwas Shoju und bei Bedarf Salz und evtl. etwas Sherry würzen.
Je Suppenteller 1 Brätröllchen, 3 Stücke Eierstich und 3

Radeln einlegen, mit der Consommé angießen und Schnittlauchröllchen bestreuen.