

VORSPEISEN

»Eine richtig schöne Brühe braucht Zeit: Vier Stunden bleibt sie auf dem Herd!«



Consommé vom Ochenschwanz

Damit meine Brühe eine gute Farbe und einen kräftigen Geschmack bekommt, brate ich das Fleisch zunächst ordentlich im Backofen an. Dafür heize ich den Backofen auf 200 Grad vor und gebe das Fleisch im Bräter ohne Deckel in den Ofen.

- Die rote und die weiße Zwiebel, die ich geputzt und halbiert habe, lege ich mit dazu. Nach etwa einer Dreiviertelstunde sind Fleisch und Zwiebeln schön braun und können nun gekocht werden.
- Während das Fleisch im Ofen brät, habe ich schon den Stangensellerie, die Möhre und den Porree geputzt und in Stücke geschnitten. Den Knoblauch enthäute und halbiere ich. Die Tomaten viertele ich und hole die Kerne heraus, sie kommen nicht mit in die Suppe.
- Ich wasche die Petersilie, den Thymian und den Majoran. Die Kräuter werden mit den Stielen in der Brühe gekocht – bis auf ein paar Petersilienblättchen, die ich für die Dekoration brauche.
- Das angebratene Fleisch gebe ich nun in einen großen Topf und gieße kaltes Wasser darüber. Das Fleisch soll gut bedeckt sein, es werden also sicher zwei Liter Wasser. Ich lasse alles einmal kräftig aufkochen, damit der Saft aus dem Fleisch tritt. Dieser Vorgang macht die Brühe zunächst einmal trübe. Ich schöpfe die Eiweißschlieren mit der Schöpfkelle ab und gebe dann ordentlich Salz hinein. Es macht nichts, wenn die Brühe nicht ganz klar ist, dem Geschmack tut es keinen Abbruch – sie sieht sonst nur appetitlicher aus!
- Nun gebe ich alles Gemüse, die Kräuter, das Lorbeerblatt und die

Pfefferkörner mit in den Topf und lasse die Brühe schön kochen – ohne Deckel und bitte bei nicht zu großer Hitze, am besten nur auf Stufe 4 bis 5. Geduld ist gefragt, damit die Consommé richtig kräftig wird: Rund vier Stunden dauert es! Zwischendurch gieße ich eventuell etwas Wasser nach. Wenn das Fleisch dann gar ist, lege ich ein großes Sieb mit einem sauberen Mulltuch aus und gieße die Brühe durch, so dass alles Gemüse und das Fleisch aufgefangen wird.

- Das Fleisch löse ich vom Knochen, zupfe es klein und gebe jeweils ein bisschen davon in die heißen Suppentassen. Außerdem schäle ich die Möhre für die Suppeneinlage und schneide sie in feine Scheiben, schneide auch ein paar Scheibchen Staudensellerie für jeden. Beides habe ich kurz in Salzwasser blanchiert und in Eiswasser abgeschreckt. Ich fülle die Consommé darauf, dekoriere noch mit ein paar Petersilienblättchen und freue mich über den wunderbaren Genuss.

FÜR 1–1½ LITER CONSOMMÉ • Foto rechts

Consommé: 1 kg Ochenschwanz • 1 rote Zwiebel • 1 weiße Zwiebel • 1 Stange Staudensellerie • 1 Möhre • 1 kleine Porreestange • 1–2 Knoblauchzehen • 2 Tomaten • ½ Bund glatte Petersilie • ½ Bund Thymian • 5 Majoranzweige • Salz • 1 Lorbeerblatt • 1 TL Pfefferkörner

Einlage: 1 Möhre • etwas Staudensellerie • etwas Petersilie



Leas Tricks: klare Brühe

Tomaten machen die Brühe klar und geben ihr zusätzlich Farbe. Lea kocht eine Consommé immer nur ganz leise und ohne Deckel. Je länger, desto besser: Dann können sich die Trübstoffe am Boden und am Rand sammeln. Sprudelt das Wasser zu sehr, wird die Brühe wieder trüber. Gut ist es, ab und zu noch etwas Wasser nachzufüllen.

