

CONSOMMÉ MIT ENTENLEBERGNOCCHI

4 PERSONEN

Küchenmaschine

ZUTATEN

CONSOMMÉ

- 1,5 l Geflügelfond
- 250 g Entenfleisch ohne Haut von der Keule, gehackt
- 60 g Karotten, geschält, in feine Würfel geschnitten
- 60 g Lauch, gewaschen, in feine Würfel geschnitten
- 40 g Sellerie, geschält, in feine Würfel geschnitten
- 60 g Zwiebeln, geschält, in feine Würfel geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Eiweiss

ENTENLEBERGNOCCHI

- 150 g Entenbrust ohne Haut, fein gewürfelt
- 150 g Entenleber, fein gewürfelt
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 1 Eiweiss
- 1 dl Rahm
- 2 dl Geflügelbouillon

GARNITUR

- Einige Estragonblätter
- 4 Erbsensprossen
- Blätterteigstangen

ZUBEREITUNG

CONSOMMÉ – VORBEREITEN

Das Entenfleisch mit den Karotten, dem Lauch, dem Sellerie, den Zwiebeln, den Lorbeerblättern und dem Eiweiss vermengen, 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die gekühlte Masse mit dem kalten Geflügelfond verrühren, aufkochen bis kurz vor den Siedepunkt bringen. Den Topf zur Seite stellen, bis die Klärmasse sinkt, den Schaum mit einer Kelle abschöpfen und die Flüssigkeit durch ein feines Tuch passieren. Die Consommé mit Salz abschmecken.

ENTENLEBERGNOCCHI

Das Entenfleisch und die Leber mit Fleur de Sel, Pfeffer, Piment d'Espelette und Lebkuchengewürz würzen und mit Klarsichtfolie bedecken. Im Kühlschrank 30 Minuten marinieren. In der Küchenmaschine zuerst das Entenfleisch zerkleinern mit den Leberwürfeln und dem Eiweiss zu einer Farce verarbeiten. Den Rahm nach und nach hinzugeben. Die Farce durch ein feines Sieb streichen und mit zwei Kaffeelöffeln, feine Gnocchi abstechen. Die Geflügelbouillon aufkochen. Die Gnocchi in das heisse Wasser geben und ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

Rezept von La Tavola



ANRICHTEN

Je drei Gnocchi in ein Thermoglas geben, mit der heissen Consommé auffüllen. Mit einigen Estragonblättchen und einer Erbsensprosse garnieren. Mit Blätterteigstangen anrichten.