

Geflügel Rezepte

Geflügel Consomme Mit Meerrettich Ravioli

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Vorspeisen, Suppen, Eintopf, Gemüse

1	Poulardenkarkasse	-in kleine
1	Zwiebel	-Würfel geschnitten
	-mit Schale, halbiert	2 Petersilienstengel
	-und auf der heißen	2 Lorbeerblätter
	-Herdplatte kurz gebräunt	Salz
2	Karotten	Pfeffer
1	kleine Lauchstange	1 Prise Safran
1/4	Sellerieknolle	

ZUM KLÄREN

200 g	Pouletfleisch	200 g	Gemüse
	-gehackt		-feingeschnitten
3	Eiweiss		-Karotten, Sellerie, Lauch

ALS EINLAGE

Meerrettich-Ravioli

Die kleingehackte Karkasse mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, so dass alles gut bedeckt ist, aufkochen und bei kleiner Hitze 2 bis 3 Stunden leise köcheln lassen. Den aufsteigenden Schaum regelmäßig abschöpfen. Zum Schluss die Bouillon durch ein Tuch passieren, auskühlen lassen und mit Küchenpapier entfetten.

Zum Klären das gehackte Pouletfleisch mit dem Eiweiß und dem fein geschnittenen Gemüse vermischen, in die kalte Bouillon einrühren, auf kleinem Feuer langsam zum Köcheln bringen und leise ziehen lassen, bis sich an der Oberfläche eine kompakte Schicht gebildet hat.

Die jetzt vollkommen klare Consomme vorsichtig durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren und abschmecken.

Meerrettich-Ravioli in Salzwasser 2-3 Minuten köcheln lassen und gut abgetropft in der heißen Consomme servieren.