

Geflügel Rezepte

Klare Geflügelkraftbrühe Mit Trüffelklösschen

Anzahl: 6 Portionen - Gattung: Brühe, Fleisch, Geflügel, Suppe, Einlage

1	Suppenhuhn von 2 kg	Salz
2	(-3) Frühlingslauch	etwas Safran
3	Pfefferkörner	4 (-5) Möhren, mit dem
500 g	Putenbrust	- Kugelstecher zu Perlen
5	Eiweiss	ausgestochen und kurz in
1	Möhre	- Salzwasser blanchiert
1	Lauch	
Geflügelklösschen:		
500 g	Putenbrust, durchgedreht	Muskat
500 g	Sahne	1 Trüffel, Schale
	Salz, Pfeffer	

Am Vortag Suppenhuhn mit klein geschnittenem Frühlingslauch und Pfefferkörnern in reichlich Wasser aufsetzen und etwa 1 ½ Stunden auskochen. Putenbrust durch den Fleischwolf drehen, mit Eiweiß, gewürfelter Möhre und Lauch vermischen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das erstarrte Fett von der Brühe abheben. Die Putenbrustmasse dazu geben und alles sehr langsam zum Kochen bringen. Dabei ab und zu vorsichtig umrühren, damit die Masse nicht am Boden ansetzt. Im Auge behalten, bis die Masse als kompakter Kuchen langsam nach oben steigt. Salz hinzufügen und bei milder Hitze noch 20-25 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen, abdecken und noch eine Weile ziehen lassen. Durch ein Tuch passieren, das sehr sorgfältig ausgewaschen sein muss. Safran hinzufügen, noch einmal zu Kochen bringen, abschmecken, auf Tassen verteilen und mit Möhrenperlen und Klösschen servieren.

Geflügelklösschen: Die Putenbrust und Sahne sehr kalt stellen, dann im Mixer mischen und die Farce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Schale des Trüffels von der Wildschweinterrine sehr grünlich abbürsten, klein schneiden und untermischen. Kleine Klösschen mit dem Mokkalöffel abstechen und in Geflügelfond gar ziehen lassen