

# Weihnachten Rezepte

## Sellerie Consommé mit Krebschwänzen

Anzahl: 4 Portionen\*

Gattung: Festlich, Garnelen, Suppen, Vorspeisen, Weihnachten

---

2	Zwiebeln	1	mittelgr. Lauchstange
1	Knoblauchzehe	1/2 Bund	Estragon
1	kg Staudensellerie	500 g	Beinscheibenfleisch (vom - Schlachter durchdrehen - lassen, siehe Notiz)
10	g Butter		
3	Essl. Öl		
2	Lorbeerblätter	6	Eiweiß
1	Teel. Weiße Pfefferkörner		Salz
1,50	Liter Kalbsfond, aus dem Glas - siehe Notiz	3	Weißer Pfeffer adM
100	g Möhren		Krebschwänze, ausgelöst Cayennepfeffer

---

\* 4-6 Portionen Eine Zwiebel pellen und in sehr feine Würfel schneiden, die Knoblauchzehe pellen und durch die Presse drücken. 800 g Staudensellerie putzen und würfeln, eine Handvoll Sellerieblätter zum Garnieren beiseite legen. (in Gefrierbeutel packen, in den Kühlschrank legen - PH) Die Butter mit 1 EL Öl in einem großen flachen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel, Knoblauch und Selleriewürfel mit Lorbeer und Pfefferkörnern andünsten. Mit Kalbsfond aufgießen, aufkochen und bei milder Hitze 30 Minuten im offenen Topf kochen. Dann den Fond vollkommen kalt werden lassen, durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und in den Kühlschrank stellen. (Bis hierhin am Vortag zubereiten - PH). Den restlichen Staudensellerie, die restliche Zwiebel, die Möhren und den Lauch putzen und sehr fein würfeln. Mit Estragon, durchgedrehtem Beinfleisch und Eiweiß in einen großen flachen Topf geben und gut mischen. Den eiskalten Selleriefond dazugießen, verrühren und bei mäßiger Hitze aufkochen. Dabei häufig mit einem Holzspatel am Topfboden entlang kratzen, damit das Eiweiß nicht ansetzt. Sobald der Fond kocht und das Eiweiß und das Klärfleisch die Trübstoffe gebunden haben, nicht mehr rühren. Den Fond etwa 5 Minuten sprudelnd kochen, dann 30 Minuten ziehen lassen. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und den Fond dadurch in einen anderen Topf gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Krebschwänze kurz im restlichen Öl anbraten und mit Cayennepfeffer und Salz würzen. In jede Suppentasse 3 Krebschwänze geben. Die heiße Consomme darüber gießen und mit Sellerieblättern garnieren. Dazu passen Blätterteig - Fleurons.

NOTIZ: Sehr aufwendig, extrem lecker. Statt Beinscheibe einfaches Hackfleisch verwendet, statt Kalbsfond Lacroix Rinderbasis (Paste). Klärsatz eingefroren für Verwendung in Lasagne oder Pastasauce. Krebschwänze: Tiefgekühlte Black Tiger-Garnelen verwendet. Blätterteigrest (vom Birnenstrudel) in Dreiecke geschnitten, mit Eigelb bepinselt, gebacken & dazu serviert.