

HIER KOCHT DER CHEF

BOUILLON (2)

Sie kennen sicher Wunderblumen. Man legt am Abend eine fest verschlossene Muschel ins Wasser, und, oh, Wunder, am nächsten Morgen ist daraus eine farbenprächtige Blume gewachsen.

Obschon ich in meinem Kochleben viele Hundert Mal die Entstehung einer Consommé beobachtet habe, ist sie für mich immer wieder ein vergleichbar zauberhaftes Erlebnis: Wir füllen eine eiskalte Bouillon (vgl. «züritipp» Nr. 32) in einen Suppentopf und geben einen dicken Brei von püriertem Gemüse, flüssigem Eiweiss und fein gehacktem Rindfleisch dazu. Noch besser wäre Kuhfleisch, aber das ist schwieriger zu bekommen. Wir Köche nennen diesen hässlichen Brei Klarifikation. Diese trübe und eiskalte Brühe rühren wir abschliessend um. Ähnlich stelle ich mir die kosmische Ursuppe vor, aus der unser Universum entstanden ist. Dann beginnen wir den Topf langsam zu erhitzen und rühren regelmässig um. Am Anfang verändert sich nicht viel, und wir erhöhen die Temperatur schrittweise. Mit der Zeit bilden sich kleine Rindfleischklümpchen, die an der

Oberfläche schwimmen. Ab diesem Moment darf nicht mehr gerührt werden. Diese Erwärmungsphase sollte etwa 30–45 Minuten dauern.

Nach und nach steigt immer mehr Fleisch auf, und mit der Zeit entsteht ein gräulicher, kompakter Deckel. Bei diesem Anblick ist man das erste Mal äusserst skeptisch, ob das etwas Gutes werden kann. Plötzlich bricht der graue Deckel auf, und wie aus einem Vulkan quillt eine wasserklare, goldgelbe Flüssigkeit hervor, die herrlich nach Rindfleisch duftet – die Consommé. Damit ist das Schauspiel zu Ende, und es beginnt die Feinarbeit. Man reduziert die Hitze wieder und schöpft mit einem Suppenschöpfer vorsichtig die Consommé in ein Küchentuch, das man in ein Sieb gelegt hat. Das Küchentuch vorher gut ausspülen, damit die Suppe nachher nicht nach Waschmittel schmeckt! Wenn alles geklappt hat, sind Sie jetzt stolzer Besitzer einer perfekten Consommé, die Sie nur noch salzen und nach Belieben mit etwas Cognac oder Portwein abschmecken müssen.

REZEPT FÜR 3 LITER CONSOMMÉ

Zutaten: 3 l Rindsbouillon, 900 g gehacktes, sehr mageres Rind- oder Kuhfleisch, je 50 g Zwiebeln, Sellerie, Rüebli, alles fein gehackt, 2 Eiweiss, Salz.
Zubereitung: Wie oben beschrieben. Die Consommé ist keine gewöhnliche Suppe, sondern eine konzentrierte Essenz. Deshalb rechnet man üblicherweise nur 1–1½ dl pro Person und serviert sie in vorgewärmten Kaffeetässchen.

Da der Arbeitsaufwand doch beträchtlich ist, empfehle ich, eine grössere Menge zu kochen und portionenweise einzufrieren, die Qualität bleibt top.

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE

Die klare Ochsenschwanzsuppe ist die Kaiserin der französischen Suppen und seit je ein Markenzeichen der Luxusgastronomie. Wenn Sie, wie das letzte Mal vorgeschlagen, Ihre Bouillon mit Ochsenschwanzragout angesetzt haben, können Sie nach genau demselben Vorgehen eine klare Ochsenschwanzsuppe zubereiten. Für die Klarifikation verwendet man gewöhnliches Rind- oder Kuhfleisch wie bei der Consommé. Das Ochsenschwanzfleisch löst man von den ausgekühlten Knochen, entfernt sorgfältig das Fett, schneidet kleine Würfel daraus und gibt sie als Einlage in die fertige Suppe.

In zwei Wochen kommen endlich die Vegetarier zum Zug, dann geht es um Gemüsebouillons.

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaube.
Anregungen, Kritik und Fragen werden
per E-Mail entgegengenommen:
peter.brunner@kaisers-reblaube.ch*