



Kraftbrühe mit Butterklößchen

Die Kraftbrühe hat eine schöne geschmackliche Tiefe und ist sehr stärkend. Die Butterklößchen sind sanft und samtig. Sie sind keineswegs alltäglich, sondern etwas Besonderes und schmecken wundervoll. Gäste entzückt man damit! Die Einlagen runden die Brühe raffiniert ab und sind nicht nur gesund, sondern auch äußerst schön anzusehen.



Die Kraftbrühe

Gemüse in ca. 1 cm große Stücke zerteilen. Die Frage, ob man sich diese Arbeit machen soll, beantworte ich mit „Ja!“. Auf diese Weise ist die Oberfläche der Gemüse größer, und es können mehr Aromen austreten. Die Gemüse anrösten, Farbe nehmen lassen. Mit 3,5 Liter kaltem Wasser ablöschen. Beinscheiben einlegen. Gewürze, getrocknete Tomaten, getrocknete Steinpilze und die Parmesanrinde hinzufügen. 3 bis 4 Stunden simmern (leise köcheln). Keineswegs salzen, damit von allen Bestandteilen im Topf möglichst viele Geschmacksstoffe in die Brühe geschwemmt werden. Eine Stunde vor Ende der Garzeit die Hühnerkeulen dazugeben. Nach Ende Hühnchen und Beinscheiben entfernen. Brühe noch heiß durch ein Sieb passieren. Salzen.

Vom Hühnchen noch warm die Haut abziehen. Die Haut separat zwischen Backpapier in einer Pfanne knusprig braten

und später über das Gericht bröseln. Das Fleisch vom Knochen lösen, salzen. Für die Suppeneinlage aufbewahren. Oder für ein Frikassee verwenden.

Tipp: Es ergeben sich etwa 10 Portionen Brühe. Diese bei Bedarf einfrieren. So hat man eine Basis für viele weitere Gerichte zur Hand. Oder man trinkt eine Tasse davon, wenn einem fröstelt.

Die Butterklößchen

In einer Rührschüssel Butter mit Eiern leicht schaumig aufschlagen. Panko und Semmelbrösel hinzufügen. Fein geschnittenen Lauch, großzügig Zitronenabrieb, Parmesan und die restlichen Gewürze hinzufügen. Die Masse 1 Stunde abgedeckt stehen lassen. Ein Probeklößchen machen. Gegebenenfalls nachwürzen.

Gleichmäßige kleine Klößchen rollen. Ich wiege die Portionen vorher ab (15 g), damit sie alle gleich groß sind. Das sieht schöner aus. Die Kü-

gelchen lassen sich besser rollen, wenn man die Handflächen leicht feucht hält. Zwischendurch immer wieder die Hände mit kaltem Wasser abspülen, denn der Teig klebt ganz leicht. Die Klößchen in siedendem, gut gesalzenem Wasser mit den 2 Lorbeerblättern und der Speisestärke ca. 8 Minuten gar ziehen lassen. Die Speisestärke gibt den zarten Klößchen mehr Stabilität und glättet feine Risse. Jeweils nur so viele Klößchen in den Topf geben, dass sie noch nebeneinander frei schwimmen können.

Tipp: Die Klößchen können gut vorbereitet werden, heben sich im Kühlschrank 2 bis 3 Tage auf. Sie passen zu vielem. Sauce, ob vom Braten oder Tomatensauce lieben sie. In Butter geschwenkt passen sie hervorragend zu knackigen Salaten.

Die Fertigstellung

Damit die Brühe besonders elegant aussieht, sollte sie geklärt werden. Zwei Eiweiß verquirlen und in die kalte Brühe geben. Diese langsam zum Siedepunkt bringen. Dabei immer wieder mit dem Schneebesen aufrühren. Sobald sie sich dem Siedepunkt nähert, im Auge behalten. Ist sie dann aufgeschäumt, sofort beiseiteziehen. Soweit

möglich, den Schaum mit einer Kelle abheben. Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen und die Brühe durchfiltern. Wer kein Passiertuch hat, kann auch Küchenkrepp verwendet, dann dauert der Vorgang deutlich länger. Nun ist eine wunderschöne golden leuchtende Brühe entstanden. Der Aufwand lohnt sich!

Tipp aus der feinen Küche: Wer die Brühe noch etwas geschmackvoller möchte, der fügt zum Klären noch gewolfte Fleisch „Klärfleisch“ hinzu. Das gibt extra Kraft!

Für die Einlage aus dem Kürbis einige Kürbiskugeln auspulen und kurz blanchieren (notfalls gehen auch Kürbiswürfel). Die Butterklößchen in der Nussbutter schwenken.

Die pochierte Hühnerbrust in Scheiben schneiden. Den Frühlingslauch in feine Längsstreifen schneiden und in Eiswasser legen. So biegt er sich leicht und sieht schön aus.

Die Teller mit dem Wirsing auslegen, die restlichen Zutaten schön anrichten und mit dem Frühlingslauch ausgarnieren. Zuletzt die Backerbsen hinzufügen.

Zutaten

Für 3 Liter

Die Kraftbrühe

Menge	Zutat
2 (ca. 500 g)	Rinderbeinscheiben
2	Hühnerkeulen
200 g	Knollensellerie
200 g	Möhren
200 g	Lauch
200 g	Zwiebeln
1 kleine	Fenchelknolle
1 Hand voll	getrocknete Tomaten
1 Hand voll	getrocknete Waldpilze
4	frische Lorbeerblätter
3	Nelken
8	Wacholderbeeren
8	Pimentbeeren
10	schwarze Pfefferkörner
2	Sternanis
2	Kardamomkapseln
1 daumengroßes Stück	Ingwer (mit Schale)
1 Stück	Parmesanrinde (für mehr Umami)
	Salz

Zutaten

Für 25 bis 30 Stück

Die Butterklößchen

Menge	Zutat
80 g	Butter (zimmerwarm)
4	Eier
100 g	Panko (grobes Paniermehl ohne Rinde)
40 g	Semmelbrösel
10 cm	Lauchstange (das Helle, sehr fein geschnitten)
4 EL	geriebener Parmesan
2	frische Lorbeerblätter
6	Kaffir-Limettenblätter (ohne Rispe, sehr fein geschnitten)
1	Bio-Zitrone
1 Prise	Piment d'Espelette (nach Geschmack)
	Salz, Pfeffer, Muskat
2 TL	Speisestärke (für das Kochwasser)

Die Fertigstellung

Bezogen auf 2 Portionen

Menge	Zutat
500 ml	Kraftbrühe
1	Hähnchenbrust (sanft pochiert)
8	Butterklößchen
8	Markklößchen (z. B. von „Bürger“ oder „Leimer“)
2 EL	Nussbutter
3 Stängel	Frühlingslauch
1 kleiner	Hokkaido-Kürbis
2	Wirsingblätter (blanchiert, in Segmente geschnitten)
½ Tasse	Backerbsen (z. B. von „Alnatura“)
Außerdem:	2 Eiweiß (zum Klären)
	Passiertuch