



Tomatenconsommé mit Pecorino-Klößchen

15 Portionen

Consommé:

2 kg Rinderknochen
 1 EL Salz
 1-2 Bund Suppengrün
 250 g Zwiebeln
 2 große Beinscheiben
 3 große Dosen Tomaten
 2 Lorbeerblätter
 20 schwarze Pfefferkörner
 200 g Rinderhack
 3 Eier
 20 Basilikumblätter
 2 Fleischtomaten

Pecorino-Klößchen:

150 ml Milch
 30 g Butter
 Salz
 80 g Mehl
 2 Eier
 100 g Pecorino
 20 Basilikumblätter

Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden

Suppengrün grob zerkleinern, Zwiebeln ungeschält vierteln oder achteln

Fleischtomaten häuten, entkernen und in kleine Stücke schneiden

Rinderhack mit 1 Dose Tomaten, Eiweiß und 10 Basilikumblättern vermengen und kaltstellen

20 Basilikumblätter in feine Streifen schneiden

Pecorino reiben

Die Knochen in 3 l Wasser zum Kochen bringen, das Salz zugeben, 30 Min. schwach kochen lassen. Suppengrün, Zwiebeln, Beinscheibe, 1 Dose Tomaten, Lorbeerblätter, Pfefferkörner zugeben. Weitere 3 Stunden schwach kochen lassen. Die zweite Dose Tomaten zugeben und den Fond abkühlen lassen (Zimmertemperatur!). Fond durch ein feines Sieb gießen, die Hackfleisch-Mischung in die Brühe geben und vorsichtig aufkochen. Sobald die Brühe zu kochen beginnt, Herd ausschalten und 30 Min. ziehen lassen. Dann die Consommé langsam durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb geben. Mit Salz abschmecken.

Für die Klöße die Milch mit Butter und etwas Salz aufkochen, das Mehl zugeben und rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Den Kloß in einer Schüssel 5 Min. abkühlen lassen. Die Eier nacheinander unterrühren, dann Pecorino und gehackten Basilikum unterrühren. In einem flachen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, mit einem Teelöffel Klöße abstechen und 4 Min. bei milder Hitze garen. Mit der Schaumkelle herausheben, abschrecken, abtropfen lassen.

Zum Anrichten die Klöße in etwas Consommé erhitzen, mit Basilikumstreifen und Tomatenwürfeln auf vorgewärmte Teller geben und mit der Consommé übergießen.