Rezept

Klare Tomatenbouillon mit Basilikumnockerl

Ein Rezept von Klare Tomatenbouillon mit Basilikumnockerl, am 29.04.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen
12-14	schwarze Pfefferkörner
600 g	vollreife Tomaten
2 EL	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
	Zucker
8 Stängel	Basilikum
3 EL	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer
5	Wacholderbeeren
1-2 Zweige	Rosmarin
3	Eiweiß
250 g	Rinderhackfleisch (z. B. aus der Wade; vom Metzger frisch durchdrehen lassen)
	Salz
1 TL	Tabsco
75 g	Ricotta
2 EL	Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und mit dem Messer andrücken. Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser zerdrücken. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Tomaten waschen. 1 Tomate beiseitelegen, den Rest vierteln und die Stielansätze entfernen. Die Viertel im Mixer grob pürieren.

2. Die Eiweiße leicht verschlagen. Mit Tomatenpüree, Tomatenmark, Hackfleisch, Knoblauch, Rosmarin, Wacholderbeeren, Pfeffer und Lorbeerblättern in einen großen Topf geben und vermischen. 1 l kaltes Wasser unter die Mischung rühren.

3. Alles langsam aufkochen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich das Eiweiß nicht am Boden absetzt und anbrennt. Die Suppe zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. ziehen lassen. Ein Sieb mit einem sauberen Tuch auskleiden (z. B. Gaze oder Mull). Die Brühe in einen anderen Topf passieren, mit Salz, 1 Prise Zucker und Tabasco würzen und warm halten.

4. Inzwischen für die Nocken das Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und mit Ricotta fein pürieren. Parmesan und Mehl untermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Aus der Masse mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen. Die Nocken in siedendem Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen. Übrige Tomate entkernen und klein würfeln. Nocken herausheben und mit den Tomatenwürfeln in tiefen Tellern anrichten. Die heiße Bouillon darüberschöpfen.