

Salz im Thermomix oder Standmixer zu einem Brei mixen. Die Gemüsepaste kann in Gläser abgefüllt werden, um sie für später aufzuheben. Wenn man 20 g Gewürzpaste mit 300 ml Wasser aufkocht, hat man eine fertig abgeschmeckte Gemüsebrühe. In der Gemüsebrühe wird das Gemüse gegart.

Leberknödelsuppe in der Gemüsebrühe – von A-Z selbstgemacht!

Rezept für 4 Personen

Das Restaurant „Herz & Niere“ in Berlin steht für Respekt vor dem Lebewesen und dafür, dass wirklich das ganze Tier auf den Teller kommt, von der Schweinenase bis zur Rinderlunge. Küchenchef und Restaurantleiter ist der Sternekoch Christoph Hauser. Eine Beschränkung auf die vermeintlich „edlen“ Teile der Tiere gibt es nicht. Stattdessen können die Gäste herausfinden, welche geschmacklichen Entdeckungen abseits vom Filet auf sie warten.

Gemüsebrühe

Zutaten

Gewürzpaste für Gemüsebrühe

3 Lorbeerblätter	2 Wacholderbeeren
10 grüne Pfefferkörner	2 Nelken
½ TL Fenchelsaat	½ TL Anissaat
1 Knoblauchzehe	2 Pimentkörner
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
4 Möhren mit Grün	8 Champignons
4 Stangen Frühlingslauch	200 g Sellerie
2 Petersilienwurzeln	

Zubereitung

Alle Gewürze in einen Mörser geben und vermengen, also mörsern. Das Gemüse für die Einlage der Suppe putzen, schälen und in große Stücke schneiden.

Alle Gemüseabschnitte und Schalen ergeben ca. 400 g. Zusammen mit den gemörserten Gewürzen und 100 g

Leberknödel

Zutaten

1 EL getrockneter Majoran	1 EL Salz
1 TL Kümmel	1 TL grüner Pfeffer
4 Stück Nelke	70 g Rindfleisch
140 g Rinderleber	1 Ei
3 Toastbrot-scheiben	

Zubereitung

Alle Gewürze in einen Mörser geben und fein mörsern. Rindfleisch und die Hälfte der Leber durch den Fleischwolf drehen.

Die andere Leberhälfte in feine Würfel schneiden und unter die Masse geben. Toastbrot fein würfeln und mit dem Ei zur Lebermasse geben und vermengen.

Mit der Gewürzmischung abschmecken. 300 ml Wasser mit 20 g Gewürzpaste aufkochen.

Mit einem Löffel die Lebermasse in Knödel formen und in der Gemüsebrühe garen. Einmal aufkochen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Masse ergibt ca. 12 Knödel.

Alles anrichten

Gemüse in einen tiefen Teller schichten, mit der Brühe angießen, Knödel oben platzieren und mit dem Karottengrün dekorieren.

Besonderheiten

Basis der Leberknödelsuppe ist nicht der Knödel, sondern die Gewürzpaste, die Christoph Hauser nach allen Regeln der Kunst herstellt. Ein Teil der Gemüsepaste lässt sich auch prima fürs nächste Mal aufheben

Tipps zum Gericht

Das ganze Tier

Der Leberknödel ist der Einstieg in Christoph Hausers Philosophie des ganzen Tiers. Wer nicht nur die Lende essen will, muss Rezepte und Gerichte für die anderen Teile finden. Und der Leberknödel wird von vielen Essern akzeptiert – so nähert man sich ganz sanft dem ganzen Tier. Gemüsepaste Basis des Gerichts ist eigentlich nicht der Knödel, sondern eine Gemüsepaste. Bei dieser Kochwerkstatt erstellt Christoph Hauser mit den Teilnehmern sogar zwei verschiedene Gemüsebrühen. Dazu braucht man mindestens 400 g Gemüsereste.

Karottengrün

Das Grün von der Karotte nicht wegwerfen, sondern bei der Gemüsepaste mitverarbeiten und einen Teil für die Deko zur Seite legen. Karottengrün geht übrigens auch gut als Petersilienersatz durch.

Lauch

Wie viel Grün soll abgeschnitten werden? Christoph Hauser kürzt in diesem Fall deutlich, der Rest wandert zu den Zutaten für die Paste: „Man kann ja im Prinzip alles essen.“ Aber zumindest was holzig ist, muss weg. Den Stiel würfelt er nicht zu klein; denn „ich finde es immer schön, wenn man in der Gemüsebrühe noch was zu kauen hat“.

Mörsern

Die Gemüsepaste kann man mixen oder auch mörsern. Salz und Gemüse für die Gemüsepaste vorzumörsern macht sie am Ende feiner. So kann man auch eigenes Gewürzsalz zu Hause machen.

Grundrezept

20 g Gemüsepaste gehören auf 600 ml Wasser. Christoph Hauser erinnert sich: „Meine Oma hat das immer ein Jahr lang aufgehoben.“ Das muss auch nicht im Kühlschrank sein: „Mit so viel Salz passiert nichts.“ In jedem Fall findet der Berliner Koch: „Wir müssen weg kommen von diesen vielen Fertigprodukten.“

Leberknödel

Die Leber lässt man beim Metzger wolfen, man kann sie aber auch selber mixen. Auch hier arbeitet Christoph Hauser mit selbst hergestelltem Gewürzsalz: Diesmal sind es Salz, Majoran, Pfeffer, Nelken und Kümmel, die er sehr fein gemörsert hat. Sein Tipp: „Lieber etwas mehr würzen, beim Kochen geht Würze verloren.“

So gelingt die Knödelform

Die hübschen kleinen Knödel formt man am besten mit zwei Kaffeelöffeln oder einem Kaffeelöffel und der Hand. Sie gelingen aber leichter mit einem entsprechend kleinen Löffel oder zwei gegenläufig eingesetzten.

Gemüse auf dem Punkt

Christoph Hauser kocht das Gemüse in zwei Töpfen, damit er jedes auf den Punkt bringen kann. Die einzelnen Gemüse kommen im Zwei-Minuten-Takt in den Topf: erst die Petersilienwurzel, dann der Sellerie, die Karotte, der Lauch. Dann lässt er alles aufkochen und mit den Pilzen 10 Min. ziehen.

Dazu einen Wein
Zum Beispiel einen Badischen Riesling

