Bouillon mit Markbein und Frühlingsgemüse

Vom Siedfleisch- und Beinwurstgeköch blieb ein kräftiger Sud zurück, mit dem besonderen Geschmack der geräuchten Wurst. Ich habe ihn noch etwas eingekocht und mit Eiweiss geklärt, was nicht zu 100% gelungen ist, aber immerhin, die Opazität lag bei etwa 95%. Für eine Bouillon mit Markbein ist das ok.

Schöne Markbeine bestellt man am besten beim Metzger vor, oder holt sie in der Migros. Gewürze brauchts keine mehr, die Bouillon hat genug Aromakraft.

Zutaten (pro Portion)

```
1  grosses Markbein (Rind)
2  kleine Frühlingszwiebeln
2  junge Karotten
   geklärte Bouillon
```

Zubereitung

Markbein über Nacht in kaltes Wasser einlegen (Kühlschrank). Dies entzieht ihm Blut, das Knochenmark wird dadurch eher weiss statt grau.

Bouillon einkochen bis sie schön kräftig schmeckt und auf Raumtemperatur auskühlen lassen. Ein Eiweiss vom Dotter trennen und das Eiweiss in die Bouillon geben. Die Bouillon langsam erhitzen, zu Beginn etwas umrühren, damit das Eiweiss nicht am Boden stockt und anbrennt. Mit der Zeit bilden sich grauen Wolken in der Bouillon, die an die Oberfläche steigen. Diese mit einem Sieb abschöpfen. Man kann die Bouillon auch mit einem Kaffeefilter nachfiltern, was aber ein ziemliches Prozedere ist, da der Kaffeefilter sehr schnell verstopft.

Markbeine von den äusseren Bindegewebe- und Fettresten befreien und in kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren und danach mit kaltem Wasser abspülen.

Gemüse rüsten:
Die Wurzelfäden der Zwiebeln und die Stengel abschneiden. Die schönen Teile der Stengel in schmale Röllchen schneiden. Die jungen Karotten müssen nicht geschält werden, es reicht, sie mit einer Gemüsebürste gründlich zu reinigen.

Bouillon erhitzen bis sie leicht simmert, dann die Markbeine zugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Wenn sie nicht ganz von der Bouillon bedeckt sind, 3-4 mal wenden. Nach 10 Minuten Frühlingszwiebel und Karotten zugeben.

Die gewässerten Markbeine

Bouillon mit Eiweiss klären

(Nicht ganz) geklärte Bouillon

Bon appétit!