

Rotkohl-Süppchen mit Apfel-Spalten und Enten-Leber-Spieß

Für 2 Personen

125 g frischer Rotkohl	2 Äpfel	3 Entenleber
100 g Preiselbeeren	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
1 Zwiebel	100 g Gänsefett	30 ml Balsamicoessig
500 ml Schlagsahne	125 ml Gemüsefond	80 ml Portwein
80 ml trockener Rotwein	1 EL Rotweinessig	4 cl Calvados Apfelbranntwein
50 g flüssiger Honig	35 g Zucker	Glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Rotkohl mit dem V-Hobel in feine Streifen schneiden und beides im Gänsefett oder in der Butter sautieren. Den Zucker dazugeben und karamellisieren. Den Saft der Orange und der Zitrone auspressen. Eine Hälfte der ausgepressten Zitrone aufbewahren. Anschließend mit dem Portwein, dem Rotwein, dem Rotweinessig, dem Honig, Orangensaft, und Zitronensaft ablöschen und um etwa ein Drittel reduzieren lassen. Einen Apfel waschen, schälen, entkernen und fein reiben. Den Balsamicoessig mit einem Esslöffel Zucker sirupartig einkochen und warm halten. Die Entenleber waschen, trockentupfen und auf einem Holzspieß geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit etwas Pflanzenöl leicht anbraten. Die Preiselbeeren, die Sahne, Gemüsefond und den geriebenen Apfel zum Rotkohl geben und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und durch ein feines Sieb passieren. Danach nochmals kurz aufkochen. Den zweiten Apfel waschen, schälen, entkernen und achteln. Die Schnittflächen mit der ausgepressten Zitrone abreiben, damit diese nicht oxidieren. Einen Teelöffel Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren, die Apfelspalten hinzugeben und mit dem Calvados ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen. Die fertige Leber im Balsamico-Zucker-Sirup glacieren. Die Suppe mit den glacierten Apfelspalten und dem Entenspieß auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Eric Jung am 30. Januar 2012