

# Rotkohl-Suppe mit gebratenem Ziegenfrischkäse

**Für zwei Personen**

**Für die Rotkohlsuppe:**

500 g Rotkohl	1 Zwiebel	100 g mehligk. Kartoffeln
25 g Butter	100 ml Milch	100 ml Sahne
500 ml Gemüsefond	1 EL Weißweinessig	1 Msp. Chilipulver
1 Msp. Nelkenpulver	1 Orange	Salz, Pfeffer

**Für den Ziegenfrischkäse:**

100 g Ziegenfrischkäse	1 Orange	2 EL Zucker
1 Ei	1 rote Zwiebel	25 g Butter
100 g Mehl	Nelkenpulver	Salz

**Für die Deko:** 1 TL gehackte Pistazien

Für die Rotkohlsuppe den Rotkohl halbieren, Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln, Rotkohl und Kartoffeln fünf Minuten darin anschwitzen. Mit dem Fond, Sahne und Milch auffüllen und aufkochen lassen. Weißweinessig dazu geben und alles 15 Minuten köcheln lassen. Einen Teelöffel der Orangenschale abreiben, anschließend die Orange halbieren und auspressen. Die Suppe mit Salz, Orangenabrieb, Orangensaft, Pfeffer, Chili und etwas Nelkenpulver würzen.

Nach 15 Minuten die Suppe in einem Standmixer fein pürieren und durch ein Passiersieb zurück in den Topf gießen, noch einmal aufkochen lassen und nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Für den Ziegenfrischkäse etwas Schale der Orange abreiben. Den Ziegenkäse in eine Schale geben, mit Salz, Orangenschale und Nelkenpulver vermischen. Eier in einer Schüssel verquirlen. Den Ziegenkäse zu Kugeln formen, in Mehl und im Ei wenden. Danach erneut im Mehl wenden. Die Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und in der Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und anschließend aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne den panierten Ziegenkäse anbraten.

Die Suppe in einen tiefen Teller geben, in die Mitte den gebratenen Ziegenkäse platzieren. Mit Pistazien, den karamellisierten Zwiebeln und ein wenig Orangenschale dekorieren.

Boguslawa Kmiciek am 30. November 2016