

Kartoffel-Suppe, Gänsebrust-Chips, Zimt-Bällchen, Sour

Für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g geräucherte Gänsebrust	$\frac{1}{2}$ Stange Porree
1 Zwiebel	50 g Butter	500 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	2 Zweige frischer Majoran	Salz
Pfeffer		

Für die Zimt-Bällchen:

1 Ei	75 g Zucker	1 Vanilleschote
125 g Magerquark	125 g Mehl	500 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Backpulver	2 EL Zucker	1 TL Zimt
1 Prise Salz		

Für den Cranberry-Sour:

1 Granatapfel	$\frac{1}{2}$ Limette	100 ml Cranberry-Nektar
2 cl Wodka	2 cl Zwetschgenlikör	100 ml Mineralwasser
Crushed Ice	1 Zweig Minze	

Für die Kartoffelsuppe:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Porree putzen und in Stücke schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel und Porree darin andünsten. Dann die Kartoffeln und den Fond dazu geben und 20 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Gänsebrust in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, pürieren und die Sahne unterrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Durch ein Sieb passieren.

Für die Zimt-Bällchen:

Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Ei, Zucker, Vanille, Zimt und Salz schaumig schlagen. Quark unterrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und vermengen. Öl in einem Topf erhitzen und mit Hilfe von zwei Esslöffeln kleine Portionen vom Teig abstechen und portionsweise knusprig backen. Mit dem Schöpflöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zimt und Zucker vermengen und die noch heißen Bällchen darin wälzen.

Für den Cranberry-Sour:

Den Granatapfel rundherum mit einem Löffel abklopfen, dann halbieren und die Kerne und den Saft auffangen. Limette auspressen.

Granatapfelsaft und -kerne mit Cranberrynektar und Limettensaft mischen. Wodka und Likör in ein halb mit Crushed-Ice gefülltes Glas geben. Cranberrymix dazu geben und mit Mineralwasser auffüllen. Mit Minze verzieren.

Kartoffelsuppe mit Gänsebrust-Chips & Zimt-Bällchen & Granatapfel- Cranberry-Sour auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hoffmann am 30. November 2017