

Borschtsch

Für 2 Personen

1 Entenbrust	Salz, Pfeffer	1 Schalotte
1/4 Weißkohl	500 ml Fleischbrühe	1 TL geschroteten Koriander
1 Msp Piment	1 Rote-Bete (ca. 150 g)	Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft	2-3 TL Stärkemehl	frischer Meerrettich
2 EL Crème-fraîche	1 Bund Dill	1 Meerrettichstange, gehobelt

Die Entenbrust pfeffern, salzen und in einer Pfanne bei geringer Hitze auf der Hautseite sanft braten. Wenn die Haut leicht gebräunt ist, wenden und ca. 5 Minuten auf der Fleischseite braten. Die Entenbrust sollte rosa sein. Schalotte schälen und fein würfeln. Vom Weißkohl den Strunk entfernen, den Kohl in 1 cm große Stücke schneiden. In dem ausgetretenen Fett die Schalotte anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen. Koriander, Piment und Weißkohl dazugeben. Die Rote-Bete schälen, auf einer Reibe fein reiben und in die Brühe geben. Zehn Minuten kochen lassen, mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Speisestärke mit 2 Esslöffel Wasser anrühren und die Suppe damit binden. Meerrettich schälen und reiben (ca. 1 TL geriebener Meerrettich). Die Suppe in Tassen anrichten, einen Klacks Crème-fraîche darauf geben, mit Dill und etwas geriebenem Meerrettich verzieren. Die Entenbrust in Tranchen schneiden und als Einlage zur Suppe reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 10. Dezember