

Polettos unterirdische Suppe

Für 4 Personen

300 g Möhren	300 g Staudensellerie	300 g Knollensellerie
2 Schalotten	100 g Butter	2 Stiele Majoran
1 l Geflügelbrühe	500 ml Sahne	4 Scheiben Bauernbrot
2 Äpfel	2 EL Zucker	200 g Kalbsleber
2 Markknochen, vom Rind, groß	Meersalz	Pfeffer

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Möhren, Staudensellerie und Knollensellerie waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. 50 Gramm Butter in einen Topf geben, aufschäumen lassen und das Gemüse hinein geben. Salzen und pfeffern, kurz andünsten und zugedeckt circa zehn Minuten dünsten. Mit der Geflügelbrühe und Sahne ablöschen, aufkochen lassen und das Gemüse weich garen. Vier Kreise von circa sechs Zentimeter Durchmesser aus dem Bauernbrot ausstechen und in einem Esslöffel Butter knusprig ausbacken. Die Äpfel waschen, ausstechen und in acht gleichmässige Scheiben schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Apfelscheiben einlegen und von beiden Seiten anbraten. Restliche Butter mit den Majoranzweigen in einer Pfanne aufschäumen lassen, die in Scheiben geschnittene Kalbsleber einlegen und von beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Salzen und pfeffern. Das Kalbsmark aus den Knochen lösen, in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen kurz gratinieren. Salzen und pfeffern. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle restlichen Zutaten in vorgewärmte Suppenteller schichten. Zuerst das Bauernbrot, dann Apfel, Leber, Apfel und am Schluss das Kalbsmark. Die heiße Suppe angießen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 01. Oktober 2010