

Borschtsch, gedörrte Sauerkirschen, confierte Ente

Für 4 Personen

4 Rote Bete, mittelgroß (vorgegart)	2 Karotten	2 Kartoffeln, fest
1 Zwiebel	1 Apfel	0,25 Kopf Weißkohl
0,5 TL Kümmel	500 g Confit-de-Canard	1 TL Zucker, braun
750 ml Entenbrühe, kräftig	150 ml Rote-Bete-Saft	50 g Sauerkirschen, gedörrt
2 EL Rotweinessig	4 EL Schmand	1 Bund Estragon
Dill	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Rote Bete, Karotten, Kartoffeln, Zwiebel und Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. Vom Kohl die Blattrippen entfernen und in grobe Stücke zupfen. Das Confit in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen knusprig ausbacken. Karotten und Kartoffelwürfel im Topf mit etwas Entenfett und braunem Zucker anschwitzen. Leicht karamellisieren lassen und den gezupften Kohl zufügen. Brühe und Rote Bete Saft auffüllen und leise köcheln lassen. Die Rote Bete und Sauerkirschen zugeben, mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Entenfleisch zupfen und in die Suppe geben. Schmand mit gehacktem Dill und fein geschnittenem Estragon vermengen. Mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Borschtsch in tiefe Teller füllen und mit einer Nocke Schmand toppen.

Kolja Kleeberg am 10. Februar 2012