

# Rotkraut-Essenz mit gebratenen Pilzen

**Für 2 Personen**

**Für die Rotkrautessenz:**

|                               |                             |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 200 g Rotkohl                 | 1 Schalotte                 | $\frac{1}{2}$ Vanilleschote |
| 4 EL Olivenöl                 | 1 EL Zucker                 | 80 ml Rotwein               |
| 100 ml Portwein               | 2 Wacholderbeeren           | 2 Nelken                    |
| 5 Pfefferkörner               | 1 Lorbeerblatt              | Msp. Orangenabrieb          |
| 4 TL eingelegte Preiselbeeren | Salz                        | 40 ml Holunderessig         |
| 1 l Geflügelfond              | 200 g gemischte Speisepilze | Pfeffer                     |
| 1 Spritzer Zitronensaft       | 1 Lauchzwiebel              |                             |

**Für die Gewürzklößchen:**

|               |                          |                      |
|---------------|--------------------------|----------------------|
| 1 Schalotte   | 60 g gekochter Schinken  | 80 g Butter          |
| 3 Eigelb      | 60 g geriebenes Weißbrot | 1 EL Blattpetersilie |
| 1 Msp. Piment | 1 Msp. weißer Pfeffer    | 1 Msp. Sternanis     |
| Muskatnuss    | 1 Prise Salz             | 500 ml Geflügelfond  |

Für die Rotkrautessenz:

Rotkohl putzen, in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotte schälen und fein würfeln. Von der Vanilleschote das Mark herauskratzen. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel darin andünsten. 1 EL Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Danach mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die Gewürze und die Vanilleschote in einen Teebeutel geben und verschließen, mit Vanillemark, Orangenschale und 2 TL Preiselbeeren mit in den Topf geben, leicht salzen, alles aufkochen lassen. Holunderessig unterrühren. Die Marinade über den Rotkohl gießen und ca. 2-3 Stunden ziehen lassen.

Anschließend den Rotkohl in 2 EL Olivenöl andünsten. Geflügelfond unterrühren und bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten garen. Rotkohl und Gewürzbeutel herausnehmen. Rotkohl als Einlage für die Suppe beiseite stellen. Den Fond bzw. die Essenz abschmecken und warm stellen (Sollte der Fond trüb sein, mit geschlagenem Eiweiß klären:

Je nach Menge der zu klärenden Flüssigkeit 1 bis 2 Eiweiß leicht verquirlen. Langsam in die leicht köchelnde Flüssigkeit gleiten lassen. Die Eiweißpartikel, binden Trübstoffe in der Flüssigkeit an sich. Anschließend das Eiweiß mit einer Schaumkelle abheben und die Flüssigkeit klären). In der Zwischenzeit Pilze putzen und klein schneiden. Getrennt voneinander in je 1 TL Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würze. Lauchzwiebel putzen und das Grün sehr fein schneiden (weißen Teil der Lauchzwiebel anderweitig verwenden).

Für die Gewürzklößchen:

Schalotten schälen und fein würfeln. Schinken ebenfalls fein würfeln. 1 TL Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Schinken zugeben und mit braten. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Butter schaumig schlagen. Nach und nach Eigelbe unterrühren. Schinken-Schalottenmasse, Weißbrot und Petersilie untermischen. Mit Piment, Pfeffer, Sternanis, Muskatnuss und Salz würzen. Die Masse 10 Minuten ziehen lassen. Danach zu Klößchen (ca. 1,5 cm Durchmesser) formen. Im Geflügelfond etwa 5-6 Minuten garziehen lassen. Klößchen, Pilze, übrige Preiselbeeren, Lauchgrün und Rotkohlstreifen in warmen Teller anrichten. Rotkohlessenz erhitzen und über die Einlage geben.

Jörg Sackmann am 12. November 2013