

Rote-Bete-Suppe mit Enten-Brust-Spießen

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------|--------------------------|------------------------|
| 180 g Entenbrust | 4 Knollen gare Rote-Bete | 1 säuerlicher Apfel |
| 1 Zwiebel | 2 EL Butter | 1 EL flüssiger Honig |
| 500 ml Gemüsefond | 100 ml saure Sahne | 2 EL Sahne-Meerrettich |
| 1 Zweig Thymian | Kümmel, gemahlen | Salz |
| Pfeffer, schwarz | | |

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und grob würfeln. Die Rote-Bete abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und die Rote-Bete in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und darin die Zwiebeln andünsten. Die Rote-Bete- Scheiben zu den Zwiebel geben und mit dem Honig kurz glasieren. Anschließend den Gemüsefond und den Rote-Bete- Saft dazugeben und etwa 20 Minuten bei geringer Hitze kochen. Den Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Apfelwürfel etwa fünf Minuten weich garen. Die Rote-Bete-Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und mit der Hautseite in eine kalte Pfanne ohne Fett legen. Die Pfanne erhitzen und das Fleisch langsam anbraten. Nach etwa fünf Minuten wenden und für weitere fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten. Anschließend im Backofen mit dem Thymian etwa zehn Minuten ruhen lassen. Abschließend die Entenbrust in feine Scheiben schneiden und auf Spieße stecken. Die saure Sahne mit dem Meerrettich vermengen. Die Suppe mit den Entenbrustspießen auf Tellern anrichten und mit einem Klacks Sauerrahm-Meerrettich-Crème und den Apfelwürfeln garnieren.

Kathrin Mennecke am 03. August 2010