

Genussführer-Weihnachtsmenü

Suppe

Teltower Rübchen-Suppe mit Gänseklein

Rezept: Carmen Krüger, Carmens Restaurant in Berlin-Eichwalde
Slow Food Genussführer Deutschland 2015: Seite 222 (Berlin & Brandenburg)

Zutaten für vier Portionen:

1 Portion Gänseklein (Flügel, Hals und Innereien einer Gans). Wenn keine Weihnachtsgans gebraten wird und deshalb auch kein Gänseklein anfällt, kann man im Geflügelhandel Teilstücke der Gans kaufen: 300 Gramm, Flügel oder Keule.

1 große Zwiebel, grob geschnitten

1 EL Salz (wer verhindern möchte, dass das Gänsefleisch grau wird, nimmt Pökelsalz (vom Metzger des Vertrauens))

1,5 Liter Wasser

500 g Teltower Rübchen, geputzt (ersatzweise eignen sich Navetten oder Petersilienwurzeln)

300 g festkochende Kartoffeln, geschält

150 g weiße Bohnen, zuvor im Wasser gegart

Salz, Pfeffer und frischer Majoran

Zubereitung:

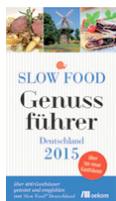
Gänseklein mit der Zwiebel und dem (Pökel)Salz ins Wasser geben, kurz aufkochen und dann etwa zwei Stunden sanft köcheln lassen. Gänseklein herausnehmen, dazu die Brühe durch ein Sieb gießen. Fleisch von den Knochen lösen und die Haut entfernen, Fleisch und Innereien in Würfel oder Streifen schneiden. Die geputzten Rübchen in Stifte schneiden, die geschälten Kartoffeln würfeln und beide Gemüse in der Gänseklein-Brühe bissfest garen. Die schon vorgegarten weißen Bohnen und das Gänsefleisch dazugeben, abschmecken. Die Suppe nochmals rund 15 Minuten köcheln lassen.

Anrichten:

Suppe vor dem Servieren mit frischem Majoran kräftig würzen und in festlichen Suppentellern auf den Tisch bringen. Wer die Gänseleber als besondere Delikatesse separat reichen will, kocht sie nicht mit der Suppe, sondern serviert sie in Butter kurzgebraten mit ein paar Blättchen Salat.

Weinempfehlung von Anke Klitzing:

Dazu ein Riesling "Devon" 2012 vom Slow-Food-Rebstockpaten-Weingut Richard Böcking (Mosel). Die elegante Frische lässt sich auch von Gans, Rübchen und Bohnen nicht aus der Fassung bringen.



Slow Food Genussführer Deutschland 2015

Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)

448 Seiten, Preis: 19,95 Euro (D), 20,60 Euro [A]

Verlag: Oekom-Verlag, München

ISBN: 978-3-86581-663-4