Maronencremesuppe (für 4 Personen)

Zutaten:

- 300 g geschälte Maronen (vorgegart oder roh)
- 1 große Zwiebel
- 1 Stange Lauch (nur der weiße Teil)
- 1 EL Butter (zum Andünsten)
- 60 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe *(Hinweis: Falls du rohe Maronen verwendest, nimm 1,2 l)*
- 250 ml Milch (¼ Liter)
- 250 ml Sahne (¼ Liter)
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer
- 1–2 EL kalte Butter in Flöckchen (zum Verfeinern)
- Etwas gemahlener Zimt (zum Garnieren)

Zubereitung:

1. **Vorbereitung:** Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den weißen Teil des Lauchs gründlich waschen und in feine Ringe oder Würfel schneiden. Zimtstange, Lorbeerblatt und Nelke in ein Teeei (oder ein Gewürzsäckchen) geben.
2. **Anschwitzen:** In einem großen Topf 1 EL Butter erhitzen. Zwiebel und Lauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Maronen dazugeben und kurz mitbraten.
3. **Ablöschen & Köcheln:** Alles mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Danach die Gemüsebrühe angießen, das Teeei mit den Gewürzen hineinhängen und die Suppe abgedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen *(bei vorgegarten Maronen ca. 25 Minuten, bei rohen Maronen ca. 60 Minuten, bis sie ganz weich sind)*.
4. **Verfeinern & Pürieren:** Das Teeei aus dem Topf nehmen. Milch und Sahne dazu gießen und die Suppe bei schwacher Hitze weitere 10 bis 15 Minuten sanft ziehen lassen (nicht mehr stark aufkochen). Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer abschmecken.
5. **Anrichten:** Kurz vor dem Servieren die kalten Butterflöckchen in die heiße (aber nicht mehr kochende) Suppe geben und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen und mit einer Prise gemahlenem Zimt bestäubt servieren.

Weihnachtsente mit Blaukraut und Kartoffelknödeln

Zutaten

Für die Enten und die Soße:

- **2 Enten** (küchenfertig, inkl. Innereien)
- **3 Karotten**
- **1 Knolle Sellerie**
- **2 unbehandelte Orangen** (plus etwas Orangensaft zum Abschmecken)
- **2 große Zwiebeln**
- **1 Stange Lauch**
- **½ l Rotwein** (trocken)
- **30 g Tomatenmark**
- **Gewürze:** Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker, Paprika edelsüß, Lorbeerblatt, getrockneter Beifuß, getrockneter Majoran
- **Zum Abbinden:** Etwas Kartoffelstärke (nach Bedarf)

Zubereitung

1. Vorbereitung

- Den Backofen auf **140 °C (Ober-/Unterhitze)** vorheizen.
- Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und die Orangen (mit Schale, falls Bio/unbehandelt) in daumennagelgroße Würfel schneiden. Das Gemüse mit Majoran und Beifuß vermischen.
- Von den Enten die Innereien (außer der Leber, diese wird für die Soße schnell bitter), Hals und Flügelspitzen mit einem scharfen Messer abtrennen und beiseitelegen.
- Die beiden Enten in einem großen Topf mit kochendem Wasser für **10 Minuten** vorgaren. *(Tipp: Dadurch schmilzt bereits ein Teil des Fetts aus und die Haut wird später knuspriger. Das Kochwasser als Entenfond aufheben!)*

2. Enten füllen und würzen

- Die Enten aus dem Wasser nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Mit einem Teil der Gemüse-Orangen-Mischung füllen und außen rundherum kräftig mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprika einreiben.

3. Soßenansatz zubereiten

- Die beiseitegelegten Geflügelreste (Hals, Flügel) in einem großen Bräter scharf anbraten. Das restliche Gemüse zugeben und **5 Minuten** unter ständigem Rühren mitrösten.
- Alles mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.
- Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und komplett einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Dabei den Bratenansatz vom Topfboden lösen.
- Den restlichen Rotwein angießen, erneut etwas reduzieren lassen und anschließend mit so viel vom aufgefangenen Entenfond (Kochwasser) aufgießen, bis alles gut bedeckt ist. Das Lorbeerblatt hinzufügen.

4. Garen im Ofen

- Den Soßenansatz in einer Bratenreine (oder direkt im Bräter) auf die unterste Schiene des Ofens stellen.
- Die gefüllten Enten auf ein Ofengitter direkt darüber platzieren, sodass das austretende Fett und der Bratensaft in die Soße tropfen können.
- Alles zusammen für **1 Stunde und 15 Minuten** bei 140 °C im Ofen garen. *(In der Zwischenzeit Rotkohl erhitzen und Kartoffelknödel zubereiten)*.

5. Finish für Soße und Ente

- Nach der Garzeit die Bratenreine mit der Soße aus dem Ofen nehmen.
- Die Ofentemperatur auf **180 °C** erhöhen (für extra krosse Haut ggf. am Ende kurz die Grillfunktion zuschalten) und die Enten weitere **15 Minuten** fertig garen. Sie sind gar, wenn beim Anstechen der Keule nur noch klarer Fleischsaft austritt und die Haut goldbraun und kross ist.
- Währenddessen die Soße durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und das Gemüse gut ausdrücken.
- Das oben schwimmende Fett mit einer Schöpfkelle abnehmen. Die Soße aufkochen, mit einem Schuss Orangensaft verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas angerührter Kartoffelstärke leicht abbinden.

Die Enten tranchieren und zusammen mit dem Blaukraut, den Kartoffelknödeln und der heißen Soße servieren. Guten Appetit!

Blaukraut

- 1 kg Blaukraut
- 2 Zwiebeln
- 1 Apfel
- 2 EL Zucker
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- 1 Stange Zimt
- 100 ml Apfelsaft
- 200 ml Wasser
- 1,5 TL Salz

optional

- 2 Wacholderbeeren

zum Anbraten:

- 25 g Butterschmalz
- Entferne die äußeren Blätter vom Blaukraut. Halbiere ihn mit einem großen, gezackten Messer und schneide ihn dann längs in Viertel. Entferne den Strunk. Schneide den Rotkohl in 3-5 mm dünne Streifen.
- Schäle eine Zwiebel und den Apfel. Schneide sie in kleine Würfel. Erhitze das Fett in einem großen Topf und brate die Zwiebel- und Apfelwürfel darin goldgelb an. Rühre den Zucker unter.
- Gib den geschnittenen Blaukraut, den Apfelsaft, den Essig sowie das Wasser hinzu. Schäle die zweite Zwiebel und stecke die Nelken hinein. Gib sie mit dem Zimt, den Lorbeerblättern und bei Belieben mit Wacholderbeeren dazu. Bring den Blaukraut zum Kochen und lass ihn 45 Minuten mit angekipptem Deckel köcheln. Koste ihn dann und verlängere die Kochzeit, wenn er dir noch zu fest ist.
- Entferne die Gewürze und schmecke den Blaukraut mit Salz und Essig ab.

Kartoffelknödel:

- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 85 g Kartoffelmehl
- 1 Ei
- ¾ TL Salz
- 1 Prise Muskat

- Koche die Kartoffeln 25-30 Minuten als Pellkartoffeln und lasse sie etwas abkühlen. Pelle sie. Drücke die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse oder reibe sie in eine Schüssel.
- Gib das Kartoffelmehl, Salz und Ei hinzu und reibe etwas Muskat hinein. Knete einen geschmeidigen Knödelteig. Teile den Teig in 8 kleine Portionen und forme ihn mit nassen Händen zu Knödel.
- Bringe einen großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen. Reduziere dann die Hitze. Das Wasser darf nun nicht mehr kochen, muss aber schön heiß bleiben. Gib die Knödel hinein und lass sie 20 Minuten gar ziehen. Nimm sie dann mit einer Schaumkelle raus.