

Enten-Orangen-Maronen Suppe

aus Frankreich/Marburg



Zu Marburg und den vielfältigen Aktivitäten zum Kennenlernen, zur Integration und zum Heimischwerden hat jeder von uns Eingeborenen oder Zugezogenen zumindest (so hoffe ich) eine gute Erinnerung.

Dazu gehört für mich mittlerweile das Suppenfest. Das Kochen, in die Töpfe gucken, das Bodenständige oder Exotische verkosten und anschließend ausgiebig fachsimpeln, könnte der Beginn einer wunderbaren Freundschaft werden.

Ich verbinde mit dieser Suppe unsere Camping-Urlaube in Frankreich. In manchen Landgasthöfen in der Auvergne und in Aquitaine wurden vielgängige Enten- (oder auch Gänse-) Menüs angeboten. Jeder Gang – bis auf den Nachtisch – bestand aus einer Entenvariation. Und: Es wurde nur weiterserviert, wenn man den vorherigen Gang aufgegessen hatte.

Die Idee zu dem vorliegenden Rezept entwickelte sich aus den Überlegungen, wie man die Überreste eines Weihnachtsessens geschmackvoll verwertet.

Gänse und Enten werden von mir mit Zwiebeln, Äpfeln, Maronen und Suppengemüse gefüllt. Unter die Haut schiebe ich auch schon mal eine Orangenscheibe. Weshalb nicht eine Kombination ausprobieren, zumal das Suppenfest vor der Tür steht.



Für 1 Liter:

- 4EL Entenfett
- 2EL Entenfleisch (Rillettes)
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- ½ Apfel
- 1 Kartoffel
- 1 Stück Ingwer
- 100g Maronen
- Saft einer Orange, abgeriebene Schale einer halben Orange
- 1 EL bittere Orangenmarmelade
- Salz, Pfeffer, Prise Thymian und Rosmarin, Lorbeerblatt
- ca. 800ml Entenbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
- 50ml süße Sahne
- klein gewürfelte Zwiebel und Knoblauch in Entenfett glasig dünsten
- Gemüse und Apfel fein gehobelt dazu
- Ingwer, 50g gehobelte Maronen, 1EL Entenfleisch dazu
- Mit Brühe auf ca. 1 Liter aufgießen
- Gewürze, Orangensaft, Orangenschale, Orangenmarmelade dazu
- ca. 20min bei niedriger Stufe kochen
- pürieren
- durch ein feines Sieb streichen
- Sahne dazu
- ggf. nachwürzen
- vor dem Servieren 50g gehobelte Maronen und je nach Geschmack 1EL Entenfleisch einrühren

Diese Suppe stammt von Ulrich Rausch aus Marburg

