

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Gansleinmachsuppe mit Majoran

40 Minuten /leicht



Zutaten für 4 Personen

Gansklein (Hals, Flügelknochen, Magen und Herz) von 2 Gänsen, 200 g Wurzelgemüse (grob geschnitten), 50 g Ganslfett, 20 g glattes Mehl, 50 ml Weißwein, 80 ml Obers, 1 l Geflügelfond, 3 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 5 Pfefferkörner, Muskatnuss, Weißweinessig, Salz, Pfeffer; 50 g Sellerie, 50 g Karotten, 50 g Lauch, 50 g gelbe Rübe, 1 Gansleber (grob geschnitten und mehliert), Butter, Salz, Pfeffer, frischer Majoran.

Zubereitung

Für die Suppe das Gansklein und das Wurzelgemüse in Ganslfett anbraten, mit Mehl stauben und mit Weißwein ablöschen. Mit dem Geflügelfond und dem Obers auffüllen, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pfefferkörner beigeben und etwa 40 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Muskatnuss, Essig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Einlage Sellerie, Karotten, gelbe Rüben und Lauch in feine Streifen schneiden und in brauner Butter anschwitzen. Das Gemüse mit etwas Essig und Suppe ablöschen und in ca. 2 Minuten bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber von groben Sehnen und Häuten befreien und in Streifen schneiden. In Mehl wenden und in Ganslfett auf jeder Seite eine Minute braten, dann warm stellen.

Gemüse in einem Suppenteller platzieren, die gebratene Gansleber daraufsetzen und die aufgeschäumte Suppe angießen. Mit frischem Majoran dekoriert servieren.