

Der Bachmeier: Heute macht er ganz auf blau ★

Eine Suppe für echte Krauterer

Blaukraut ist ein ziemlich unterschätztes Gemüse. Meist ist es Beilage zu Gans oder Wild – und Ende. Meine Blaukrautsuppe ist eine überraschende Art, das robuste Kraut zuzubereiten; und schwer ist es auch nicht.

Zubereitung:

Zuerst entferne ich die äußeren Blätter vom Krautkopf, halbiere ihn und hoble ihn mit dem Küchenhobel in feine Streifen. Dabei halte ich die Hälften jeweils am Strunk – wie an einem Griff – und lasse diesen übrig. Das Kraut salze und zuckre ich, gebe den Rotweinessig dazu, vermische alles gründlich und lasse das Kraut marinieren. Mindestens zwei Stunden sollten es sein, es geht auch länger, sogar über Nacht.

In einem ausreichend großen Topf lasse ich die Butter zerlaufen und schmore die Schalotte sowie den Apfel an. Wenn die Schalottenstreifen glasig werden und die Apfelwürfel weich, gebe ich das Kraut dazu, lasse es ebenfalls kurz anschwitzen und lösche dann mit dem Orangensaft ab. Nun gebe ich die Preiselbeeren sowie die



F.: Hans Jörg Bachmeier
Steffen Leiprecht

Orangenmarmelade dazu und lösche mit dem Rotwein ab, bevor ich die Orangenschale, die Zimtstange, die übrigen Gewürze sowie das Lorbeerblatt in den Topf gebe. Ich gieße mit der Geflügelbrühe auf und lasse alles 20 bis 30 Minuten köcheln. Wenn das Kraut richtig weich ist, nehme ich die Gewürze, Zimtstange, Lorbeerblatt und Orangenschale wieder heraus, gebe die Sahne dazu und püriere die Suppe im Mixer bzw. mit dem Pürierstab möglichst fein und passiere sie durch ein Sieb. Noch mal aufkochen und ich schmecke die Suppe bei Bedarf

mit Salz und Pfeffer ab.

Von den Forellen (sie sollten Zimmertemperatur haben) ziehe ich vorsichtig die Haut ab, löse die Filets von Gräten und richte sie in Stücken in vorgewärmten Suppentellern an, bevor ich sie mit Preiselbeeren sowie Kerbel garniere, mit der Suppe umgieße und mit einem Löffel noch etwas Sauerrahm in die Suppe gebe. ★

An Guadn wünscht Ihr

Blaukrautsuppe mit geräuchertem Forellenfilet

Zutaten für 4 Vorspeisenportionen

- 1 kleiner Kopf Blaukraut (500 g)
- Salz
- 0,1 l Rotweinessig
- Saft von 1 Orange und die Schale
- 1 EL Butter
- 25 g Zucker
- 1 Schalotte in Streifen geschnitten
- 1 säuerlicher Apfel in Würfel geschnitten
- 0,1 l Rotwein
- 1 l Geflügelbrühe
- 2 EL frische Preiselbeeren gerührt oder Marmelade
- 1 TL Preiselbeeren für die Garnitur
- 1 EL Orangenmarmelade
- 1/2 Zimtstange
- 1 Nelke, 3 Pimentkörner, 3 Pfefferkörner, 2 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 0,1 l Sahne

Etwas Sauerrahm
1 frisch geräucherte Forelle vom Fischhändler (möglichst keine vakuumierte)

Zum Garnieren nach Belieben
1 Zweig Kerbel



Hans Jörg Bachmeier