

Rezept Nr. 3

Crème von grünen Erbsen mit kross gebratenen Entenleberstreifen

Ein Cremesüppchen – wie Johann Gottfried Schadow es vielleicht gerne empfahl.

Nachempfunden aus Schadows Texten in Schreibkalendern, Zentralarchiv, Berlin SMB, aufbewahrt. Johann Gottfried Schadow lebte in Berlin von 1764 bis 1850.

Zutaten

(Rezept für 8 Personen)

1 ½ Liter Rauchconsommé (entfettet) von 1 kg Kasslerbauch oder Kasslerrippchen, ½ kg Suppenfleisch mit Knochen, einem Bund Suppengrün, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Gewürzkörner und Salz - 2 ½ Stunden Kochzeit.

250 g grüne Erbsen oder frische Erbsen aus Schoten, Blätter vom Bund Bohnenkraut, 1 Glas trockener Weißwein, ein Becher Crème fraîche, Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
300 g frische Entenleber, 80g Butter, 1 Strauß Schnittlauch

Zubereitung

Entfette Consommé mit den Erbsen/ Schoten und dem Bohnenkraut weich kochen, danach pürieren, mit Crème fraîche und Wein verquirlen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Frische Entenleber säubern, in Streifen schneiden und in Butter kross braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Crème in heiße Suppentassen füllen, krosse Leberstreifen auf die heiße Suppe legen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Empfehlung

Schadow trank dazu ein Gläschen „Klaren“ aus der Mark Brandenburg.

Guten Appetit!

Ihr Suppenkoch, Ihr Klaus Gehrman

