

## **Passierte Rotkrautsuppe mit Crème fraîche**

### **Zutaten für 4 Personen**

200 g Blaukraut  
4 EL Butter  
1 Apfel  
3 Schalotten, gewürfelt  
1 TL Zucker  
200 ml Noilly Prat  
700 ml Bouillon  
200 g Sahne  
200 g Crème fraîche  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
3 EL Pinienkerne  
8 mittelgroße Scampi

### **Zubereitung**

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und waschen.

In einem großen Topf 2 EL Butter schmelzen. Die Äpfel schälen und würfeln und zusammen mit den Schalotten würfeln in der Butter anschwitzen.

Den Zucker darüber stäuben und karamellisieren lassen. Die Apfelmischung mit Noilly Prat ablöschen und etwas einkochen lassen.

Nun Bouillon, Sahne und Crème fraîche zugeben und aufkochen. Das Blaukraut zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die Scampi schälen, der Länge nach halbieren, den Darm entfernen und langsam in Butter braten.

Die Pinienkerne hinzufügen, etwas salzen und als Einlage in die Suppe geben.

## Hirschsteaks mit Orangensauce und Wirsingröllchen

### Zutaten für 4 Personen

1 kleiner Wirsing  
Salz  
150 g vorgegarte Maronen  
4 EL Crème fraîche  
Cayennepfeffer  
3 EL Butter  
2 Schalotten  
4 Hirschsteaks (aus der Keule, etwa 2 cm dick)  
1 Bio-Orange  
2 EL Öl  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
200 ml trockener Rotwein  
1–2 EL fruchtige Orangenmarmelade  
2 Prisen gemahlenes Piment

### Zubereitung:

Vom Wirsing 18 Blätter ablösen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen und die Blätter darin etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis sie biegsam aber noch bissfest sind, dann eiskalt abschrecken. 12 große Blätter beiseite legen, den Rest fein hacken. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Maronen fein hacken und mit gehacktem Wirsing und Crème fraîche vermengen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die großen Wirsingblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und die dicken Blattrippen flacher schneiden. Maronen-Wirsing-Masse darauf verteilen, dabei seitlich einen kleinen Rand frei lassen. Ränder einschlagen und die Blätter von der Schmalseite her aufrollen. Wirsingröllchen in eine flache feuerfeste Form setzen. 2 EL Butter zerlassen und die Wirsingröllchen damit beträufeln. Wirsingröllchen im Backofen (Mitte) 20–25 Minuten garen, bei Bedarf abdecken.

Inzwischen die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Hirschsteaks mit Küchenpapier trockentupfen. Orange heiß waschen und mit einem Zestenreißer etwa 1 EL feine Orangenschalenstreifen abziehen, den Saft auspressen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hirschsteaks darin bei starker Hitze 1–2 Minuten auf jeder Seite braten. Salzen und pfeffern, abgedeckt warm halten. Schalotten in die Pfanne geben und im Bratfett bei mittlerer Hitze kurz andünsten.

Orangensaft und -schale sowie den Rotwein zu den Schalotten geben und mit Piment würzen. Aufkochen und bei starker Hitze 10–15 Minuten einkochen lassen. Dann die Marmelade und die übrige Butter in Flöckchen unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce zu den Hirschsteaks und den Wirsingröllchen servieren. Dazu schmecken kleine Salzkartoffeln.