

Maronensüppchen mit Pilzen

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 TL Puderzucker
50 ml roter Portwein
800 ml Gemüsebouillon
350 g gegarte Maronen
200 g Rahm
½ TL gehackte Zartbitterkuvertüre
¼ ausgekrazte Vanilleschote
1 Msp. abgerieb. Orangenschale
30 g kalte Butter
Salz
Mildes Chilipulver

Für die Einlage

80 g gegarte Maronen
80 g Pilze nach Saison
Salz
1 EL Gewürzbutter

Für die Croûtons

1 Scheibe Toast oder Schwarzbrot
1 EL Butter



Zubereitung:

Puderzucker separat goldbraun karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen.

Den Geflügelfond mit dem Maronen in einem Topf aufkochen lassen. Rahm hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Den eingekochten Portwein und die Kuvertüre zur Suppe geben.

Die Vanilleschote hinzufügen, in der Suppe ziehen lassen und wieder entfernen.

Die Orangenschale reiben und dazugeben und die kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren.

Die Maronensuppe mit Salz und Chilipulver würzen.

Für die Einlage die Maronen vierteln. Die Pilze putzen, trocken abreiben und halbieren.

Die Gewürzbutter erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Die geviertelten Maronen dazugeben.

Für die Croûtons das Toast- oder Schwarzbrot in 1/2cm große Würfel schneiden. Die Butter erhitzen und die Brothwürfel darin bei milder Hitze rundum rästen.

Zum Servieren die Pilze, Maronen und die Croûtons auf die aufgeschäumte Maronensuppe garnieren.

Weinempfehlung:

Riesling Weißwein, Elsass

Kochabend:

8. Nov, 2016 / Bruno