

MARONENSUPPE

mit Kresse

ZUTATEN (2 Personen)

200 g frische Maronen
(ohne Schale)
1 TL Butterschmalz
250 ml Hühner- oder
Gemüsebrühe
100 ml Sahne
3 Prisen Salz
1 Prise Cayenne Pfeffer
2 Prisen weißer Pfeffer
2 Prisen Muskatnuss
25 g eiskalte Butter
2 EL weißes Trüffelöl
1 Packung feine Kresse
(Kerbel oder Petersilie)
8 g Trüffel frisch (weiß)
1 TL roter Pfeffer



Saif oder Herr Makkho
Auszubildender

ZUBEREITUNG

Frische Maronen kreuzförmig einschneiden und im Backofen bei 160°C garen. Die Maronen nach 25 Minuten probieren und noch warm schälen. Geschälte Maronen und Butterschmalz in einen Topf geben. Die Maronen 6-8 Minuten anschwitzen, mit Brühe ablöschen und aufkochen. Die Maronen mit Brühe bedeckt sanft köcheln lassen, dann die Sahne ergänzen.

Kalte Sahne immer langsam in die kochende Suppe eingießen, damit diese nicht ausflockt. Die Suppe mit frisch geriebener Muskat ergänzen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Maronen prüfen, diese sollten nun weich gekocht sein. Die Suppe mit dem Stabmixer aufmixen.

Etwas weißen Trüffel fein in die Suppe reiben. Die Suppe mit dem geriebenen weißen Trüffel kurz ziehen lassen und nicht mehr kochen. Das weiße Trüffelöl ergänzen, die Suppe unmittelbar mit kalter Butter aufmixen.

Heiße Suppenteller oder Tassen zum Anrichten bereit stellen. Die schaumige Suppe in heiße Suppenteller anrichten und mit Kerbel oder Kresse, weißen Trüffelscheiben und einigen Häutchen vom roten Pfeffer dekorieren.



©Adobe Stock/#402870955