

Kastanien-Suppe mit Kräuter-Schnecken

Für 4 Personen

500 g Maronen, geschält und gekocht	350 ml Sahne	350 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	12 Schnecken	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel	1 Knoblauchzehe
150 g Butter	dänisches Räuchersalz	

Maronen mit Sahne und Brühe in einen Topf geben und aufkochen. Dann mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Maronen sollten sehr weich gekocht sein, damit sie sich gut pürieren lassen. Es sollten keine Stückchen mehr in der Suppe sein. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnecken abtropfen lassen. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze Butter zerlassen. Knoblauch und die Kräuter zugeben. Die Schnecken in der Kräuterbutter warm schwenken.

Je 3 Schnecken in tiefen Tellern anrichten, die Suppe angießen. Etwas Kräuterbutter aus der Pfanne darüber träufeln, 1 Prise (sehr wenig) Räuchersalz darüber streuen und servieren.

Tipp:

Anstatt den Schnecken kann man auch geschälte und gekochte Maronen als Einlage verwenden. Dazu die Maronen etwas klein schneiden und in der Kräuterbutter rösten, dann als Suppeneinlage servieren.

Martina Kömpel am 14. Dezember 2016