

Maronensuppe mit Maronenschnitte und Winter-Trüffel

Für zwei Personen

Für die Suppe:

350 g vorgeg. Maronen
250 g Sahne
Honig

2 Schalotten
600 ml Gemüsefond
Salz

50 g Butter
100 ml Weißwein

Für die Maronenschnitte:

50 g vorgeg. Maronen
Butter
Salz

1 Knolle Wintertrüffel
Sahne

1 Scheibe Tramezzini
 $\frac{1}{4}$ Bund Kerbel

Für die Suppe:

50 g Butter in einen kleinen Topf geben und eine Nussbutter herstellen.

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Maronen und Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Mit Gemüsefond auffüllen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne hinzufügen und in einem Standmixer 3 Minuten pürieren. Abschließend mit etwas Nussbutter, Salz und Honig abschmecken.

Für die Maronenschnitte:

Maronen in Butter schmoren und anstampfen. Salzen und mit etwas Sahne cremig rühren. Tramezzini mit Hilfe eines Nudelholz plattieren. Tramezzini in 3 x 8 cm große Streifen schneiden und knusprig anbraten.

Maronenstampf mit Hilfe einer Räucherpistole und Mandelholz für ca. 5 Minuten räuchern. Kerbel hacken und unterheben. Dann den Stampf auf der Schnitte anrichten und den Trüffel darüber hobeln.

Maurizio Oster am 22. Dezember 2025