

Maronen-Suppe, Milchschaum, Sprossen, Chili-Croûtons

Für zwei Personen

Für die Maronensuppe:

500 g gekochte Maronen	1 Möhre	1 Selleriestange
2 Zwiebeln	1 EL Butter	500 ml Hühnerfond
100 ml trockener Weißwein	3 EL Cognac	2 Nelken
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Milchschaum:

200 ml Vollmilch, 3,8%

Für die Croûtons:

3 Sch. Toastbrot ohne Rinde	1 kleine Chilischote	1 EL Butter
1 Prise Zimt		

Für die Garnitur:

1 EL rote Sprossen

Für die Maronensuppe:

Das Gemüse waschen, die Zwiebel abziehen, alles klein hacken und in Butter andünsten. Fond und Wein angießen. Maronen hinzugeben, Nelken in eine von den zwei Zwiebeln stecken und 20 Minuten köcheln lassen. Zwiebel mit den Nelken vor dem Pürieren entfernen. Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss den Cognac hinzugeben.

Für den Milchschaum:

Milch aufschäumen.

Für die Croûtons:

Toastbrot in Würfel schneiden. Chili waschen, längs aufschneiden, Kerne entfernen und fein hacken. Beides zusammen mit Zimt in Butter knusprig braten.

Für die Garnitur:

Sprossen als Garnitur verwenden.

Anja Kramer am 23. Oktober 2024