

Maronen-Suppe, gefüllte Filoteig-Taschen

Für zwei Personen

Für die Maroni-Suppe:

200 g vorgeg. Maronen	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
200 ml Sahne	2 EL Sauerrahm	250 ml Gemüfefond
1 Prise Zimt	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Filoteig-Taschen:

2 Blätter Filoteig	2 reife Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
100 g Roquefort	30 g Butter	2 Zweige Thymian
Pflanzenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit etwas Pflanzenöl in einem Topf anbraten. Maronen hinzugeben und mit dem Gemüfefond ablöschen, Pfeffer und Zimt hinzugeben. Für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles pürieren und die Schlagsahne einrühren. Nochmal bei niedriger Hitze für 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit je einem Esslöffel Sauerrahm servieren.

Für die Filoteig-Taschen:

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, klein schneiden und in etwas Butter etwa 5 Minuten weich garen. Etwas Zucker zu den Birnen geben und kurz karamellisieren lassen. Roquefort klein schneiden. Den Filoteig nochmal in der Hälfte zusammenfalten und dann etwa 10x10 cm große Quadrate ausschneiden. Thymianblätter zupfen und auf den Teig streuen, dann jeweils 1-2 TL Birne und Roquefort in die Mitte platzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Butter schmelzen. Den Teig an den Rändern mit geschmolzener Butter bestreichen. Die zwei oberen Ecken in die Mitte und die untere Seite nach oben falten, um eine schöne dreieckige Tasche zu formen. Kurz in der Pfanne mit wenig Öl anbraten bis beide Seiten goldbraun sind und mit der Suppe servieren.

Carl Borufka am 04. Dezember 2024