

Winterwurzel-Suppe mit Thymian-Maronen

Für zwei Personen

150 g Knollensellerie	70 g Petersilienwurzel	1 Kartoffel, mittelgroß
50 g geschälte Maronen	1 Schalotte	1 Zitrone
1 Lorbeerblatt	8 Zweige Thymian	1 EL Zucker
2 EL Butter	80 g Schlagsahne	400 ml Gemüsefond
Salz, Cayennepfeffer		

Den Sellerie, die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln waschen, putzen, schälen und in ein Zentimeter große Stücke schneiden. Das Lorbeerblatt mehrfach einschneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter glasig dünsten. Die Gemüsestücke dazugeben und drei Minuten unter Rühren mit dünsten. 350 Milliliter des Gemüsefonds und das Lorbeerblatt hinzugeben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten weiter kochen lassen. Die Suppe muss auf jeden Fall so lang kochen, bis das Gemüse weich ist. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Maronen waschen und sechsteln. Den Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Nun etwas Wasser hinzugeben. 50 Milliliter Gemüsefond dazugeben und bei milder Hitze kochen lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Die Thymian-Zweige waschen und die Blättchen abzupfen. Die Maronen und die abgezupften Thymian-Blättchen nun unterrühren und kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Anschließend die restliche Butter unterrühren. Die Zitrone waschen, halbieren und ein Esslöffel Zitronensaft auspressen. Das Lorbeerblatt entfernen, mit Salz, Cayennepfeffer und dem Zitronensaft abschmecken und erneut aufkochen. Die Sahne hinzufügen und die Suppe schaumig pürieren. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, mit den Thymian-Maronen garnieren und servieren.

Jaco van Dipten am 19. November 2013