

Kastanien-Suppe mit Portwein und Schokolade

Für zwei Personen

Für die Suppe:

175 g vorgekochte Maronen	5 g Zartbitterschokolade	25 ml Portwein
1 Orange	15 g Butter	400 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	1 Vanilleschote

Chilusalz

Für die Einlage:

80 g kleine weiße Champignons	2 Scheiben Frühstücksbacon	2 Rosenkohlköpfchen
-------------------------------	----------------------------	---------------------

1 EL Butter

Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kastaniensuppe Puderzucker in einen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Geflügelfond und Maronen in einem weiteren Topf aufkochen, Sahne dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Schokolade fein raspeln. Einkochten Portwein mit der gehackten Schokolade zur Suppe geben. Ein Viertel der Vanilleschote für 2 Minuten einlegen. Orange dünn abschälen und eine Messerspitze davon hinzugeben. Vanilleschote entfernen. Butter hinzufügen und Suppe aufmixen. Mit Chilusalz abschmecken.

Für die Einlage Bacon im Ofen knusprig backen. Champignons putzen und halbieren. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen und einzelne Blätter ablösen. In Salzwasser zwei Minuten bissfest kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Aus der Butter braune Butter herstellen, indem man sie in einer Pfanne kurz aufkocht und bei niedriger Temperatur braun werden lässt. Champignons in einer Pfanne mit brauner Butter bei mittlerer Temperatur kurz anbraten, Rosenkohl dazugeben und mit Chilusalz würzen. Bacon auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit den Händen zerbröseln und als Einlage zur Suppe geben. Etwas Zartbitterschokolade über die Suppe raspeln.

Die Kastaniensuppe mit Portwein und Schokolade auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Theiler am 14. Dezember 2015