

Maronen-Creme-Suppe, Feigen, Schinken-Käse-Schnecken

Für zwei Personen

Für die Maronencremesuppe:

200 g vorgegarte Maronen	75 g Petersilienwurzel	50 g Lauch, weißer Teil
1 Schalotte	1 Zitrone	1 EL Butter
50 g Schlagsahne	600 ml Geflügelfond	40 ml Weißwein
3 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Feigen:

1 reife Feige	1-2 EL Ahornsirup	1-2 EL Cognac
1 EL weißer Zucker		

Für die Schinken-Käse-Schnecken:

1 Pack Blätterteig, ca. 275 g	6 Sch. gekochter Schinken	100 g Bergkäse, in Scheiben
1 Ei		

Für die Garnitur:

1 Zweig krause Petersilie

Für die Maronencremesuppe:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Maronen ggf. grob schneiden. Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch längs halbieren, waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Thymian abrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Butter in einem Topf schmelzen, darin die Schalotte goldgelb andünsten.

Lauch und Petersilienwurzel dazugeben und 2 Minuten mitdünsten, anschließend mit Wein ablöschen. Wein etwa 1 Minute einkochen lassen, dann den Fond, die Maronen und 2 Zweige Thymian unterrühren.

Zugedeckt 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Vom übrigen Thymian Blättchen abzupfen und grob hacken. Sahne leicht steif schlagen.

Thymianzweige aus der Suppe entfernen, dann die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwa 1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zitronensaft abschmecken.

Für die Feigen:

Feige in Würfel schneiden, mit Zucker bestreuen und mit Ahornsirup und Cognac beträufeln. In einer heißen Pfanne anbraten und karamellisieren.

Für die Schinken-Käse-Schnecken:

Backblech mit Backpapier auslegen. Käse und Schinken in Streifen schneiden.

Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen, mit Käse- und Schinkenstreifen belegen und von der langen Seite her aufrollen. In kleine Stücke schneiden.

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Eigelb und 2 Esslöffel Wasser verquirlen. Teigschnecken damit einstreichen. Im heißen Backofen 15 Minuten goldbraun backen.

Blätterteig wird immer sehr heiß gebacken, am besten bei über 200 Grad Celsius.

Für die Garnitur:

Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.

Suppe auf Tellern anrichten. Angeschlagene Sahne einrühren, mit Thymian und Petersilie bestreuen und mit Feigen garnieren. Schnecken separat servieren.

Christian Hill am 07. Dezember 2021