

Maronen-Suppe mit Weißweinschaum, Bacon, Knäckebröt

Für zwei Personen

Für die Maronensuppe:

200 g vorg. Maronen	1 Zwiebel	50 g Butter
175 ml Sahne	60 ml Milch	375 ml Gemüsefond
Zucker	Zimt	Salz, Pfeffer

Für den Weißweinschaum:

1 Schalotte	100 g Ricotta	100 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond	20 ml Wermut	2 EL Lecithin
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für das Knäckebröt:

60 g Weizenmehl, 405	50 g zarte Haferflocken	38 g Sonnenblumenkerne
25 g Kürbiskerne	25 g heller Sesam	25 g dunkler Sesam
25 g Leinsamen	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz

Für den Bacon:

4 Sch. Frühstücksspeck	50 g brauner Zucker
------------------------	---------------------

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Maronensuppe: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Maronen mit einem Multizerkleinerer klein hacken. Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Gehackte Maronen dazugeben und mit dem Fond auffüllen, alles bei niedriger Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Danach die Sahne und die Milch hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Mixstab fein pürieren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Suppe durch ein Sieb passieren.

Für den Weißweinschaum: Schalotte abziehen, fein würfeln und leicht in Öl dünsten. Mit Weißwein, und Gemüsefond ablöschen und Lecithin dazugeben. Danach den Ricotta zugeben und etwas reduzieren lassen. Einen Schuss Wermut dazugeben und mit dem Pürierstab kräftig aufschäumen. Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Knäckebröt: 175 ml Wasser mit Mehl, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsamen, Öl und Salz zu einem Teig verrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig glatt auf dem Backblech ausrollen. Anschließend im Backofen 15 Minuten backen lassen, danach rausnehmen und mit einem Pizzaschneider in Stücke schneiden. Dies ist ein wichtiger Schritt, weil sich das Knäckebröt nach dem Backen nicht mehr schneiden lässt. Wieder in den Ofen geben und knusprig backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Für den Bacon: Frühstücksspeck von beiden Seiten mit etwas braunem Zucker bestreuen und bei 160 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben. Den fertigen, krossen Speck zerbröseln. Auf einem Küchenpapier legen.

Bacon lässt sich auch sehr gut in der Mikrowelle zubereiten.

Für die Garnitur: Schnittlauch fein schneiden und als Garnitur verwenden.

Cindy Palme am 04. Februar 2025