

# Kastanien-Suppe mit Spitzkohl, Hirschfilet-Scheiben

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

500 g vorg. Maronen	75 g Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	125 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
250 ml Geflügelfond	25 ml Amaretto	25 ml Wermut
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	1 Prise Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

### Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl	10 kernl. grüne Trauben	2 getrock. Datteln
10 Haselnüsse	1 EL Apfelessig	1 EL brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für das Fleisch:

125 g Hirschfilet	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------------	-------------	---------------

### Für den Brot-Chip:

1 dünne Scheibe Schwarzbrot

### Für die Garnitur:

Kresse

### Für die Suppe:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln und in Olivenöl und Butter anschwitzen. Maronen dazugeben und andünsten bis sie weich sind, mit Amaretto und Wermut ablöschen, Rosmarin dazu geben, salzen und pfeffern. Mit Geflügelfond aufgießen und etwas köcheln lassen, Sahne und Crème fraîche dazugeben und mit einem Pürierstab in die Suppe mixen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Piment d'Espellete abschmecken.

### Für den Spitzkohl:

Spitzkohl in Streifen schneiden, kurz blanchieren, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt abschrecken. Datteln in feine Streifen schneiden, Trauben schälen und vierteln, Haselnüsse grob hacken und anrösten.

Alle Zutaten vermischen.

### Für das Fleisch:

Hirschfilet salzen und pfeffern, in Butter rundherum scharf anbraten, es soll innen noch rosa sein. Ruhen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

### Für den Brot-Chip:

Brotscheibe in einer Pfanne ohne Öl rösten.

### Für die Garnitur:

Hirschfilet mit etwas Kresse garnieren.

Waltraud Aigner am 05. November 2024