

# Maronenschaumsuppe



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

## **Zutaten:**

4 Schalotten

2 Knoblauchzehe

2 EL Butter

200 g Maronen, geschält und vorgegart

100 ml weißer Portwein

600 ml Geflügelfond

200 ml Sahne

Salz

schwarzer Pfeffer

Chili

2 Scheiben Toastbrot

1 EL Butter

Salz

1 Msp. Zimt

Chili

## **Zubereitung:**

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter anschwitzen, die Maronen zugeben und leicht rösten (Kochröhrelement).



Das Ganze mit Portwein ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne zugeben und die Maronen weich kochen.

Anschließend fein pürieren (Blender) und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, die Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in den Tellern anrichten und mit den Croutons servieren.

Ich habe zusätzlich etwas Milchschaum auf die Suppe gegeben.



# Feigensenf mit Portwein



Rezept und Foto von Carmen Müller

Bitte nicht mit Feigensenfsauce verwechseln. Das ist richtiger Senf mit Feigenaroma. Feigensenfsauce ist eher mild und passt z.B. zu Käse.

## **Zutaten:**

300 g Senfkörner gelb

100 g Senfkörner braun

1/2 TL Fenchelsamen

2 TL Koriandergrün

2 TL Rosmarin

450 ml Rotweinessig

20 ml Raps- o. Sonnenblumenöl

200 ml roter Portwein

4 Stück frische Feigen geschält

4 Stück frische Feigen ohne Stielansatz ohne Bütenansatz

8 Stück Wacholderbeeren angedrückt

75 g Puderzucker

6 TL Salz

## **Zubereitung:**

1. Die ersten fünf Zutaten in einer Schüssel vermischen und portionsweise in der Gewürzmühle auf Maximum mahlen ( bitte etwas Freiraum lassen, damit sich die Körner bewegen können). Optional eignet sich hierfür auch der Multi mit dem Messer,

aber Vorsicht wegen des Kunststoffbehälters. Er könnte vielleicht blind werden.

2. Portwein mit Feigen, Zucker, Rosmarin(frisch – nur die Nadeln verwenden) und Wacholderbeeren in die Schüssel geben, Kochröhrelement einspannen, Stufe 3, 100 Grad, 10 Minuten kochen lassen.

3. Die Wacholderbeeren entfernen. Die Masse in den Blender geben und auf Stufe 2-3 pürieren.

Alternative: Pürierstab

4. Wer möchte, kann die Masse durch ein feines Sieb streichen, ist aber beim Einsatz des Blenders nicht notwendig.

Nun noch Essig, Öl, und Salz dazugeben und nochmals durchpürieren bis alles eine homogene, breiige Masse ist.

Alternative: Pürierstab

Aus dem Blender in eine Schüssel umfüllen

5. Wichtig!!!

Die Masse muss offen über Nacht stehen (evtl. aus hygienischen Gründen ein Küchentrepp locker über die Schüssel geben.

Oxidation und Fermentation entwickeln die Schärfe. Wer es gerne scharf mag, lässt die Masse zwei Nächte offen stehen.

6. In vorbereitete, heiß ausgespülte Gläser abfüllen und verschließen.

Wer wegen der Haltbarkeit auf der sicheren Seite sein möchte, kann die Masse nochmal in die Schüssel der CC geben, Kochröhrelement einspannen, 100 Grad, Stufe 1 und ca. 2-3 Minuten aufkochen lassen.

Dann -wie oben- abfüllen.



Fotos von Carmen Müller