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 (Kochrührelement).

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.