

Maronen-Suppe mit Rosenkohl, Pilzen und Würz-Croutons

Für 2 Personen

225 g Maronen, vorgegart	40 g weiße Champignons	4 Rosenkohlröschen
1 unbehandelte Orange	1 Scheibe Toastbrot	15 g kalte Butter
2 EL Gewürzbutter	50 ml roter Portwein	400 ml Geflügelfond
100 ml Schlagsahne	1 TL Puderzucker	25 g Zartbitterkuvertüre
1 Vanilleschote	Chilipulver	Chilisalz

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale der Orange abreiben und das Toastbrot in Würfel schneiden. Vierzig Gramm der Maronen vierteln und die Champignons putzen und halbieren. Die Kuvertüre fein hacken. Den Puderzucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Portwein ablöschen und einkochen lassen. Den Geflügelfond mit den übrigen, ganzen Maronen aufkochen, die Schlagsahne und die Kuvertüre zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Den eingekochten Portwein zugießen und die ausgekrazte Vanilleschote hinzugeben, kurz ziehen lassen und die Schote anschließend wieder entfernen. Die Orangenschale und die kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren und mit Salz und Chilipulver würzen. Die äußeren Blätter vom Rosenkohl ablösen und die inneren Blätter im kochenden Salzwasser bissfest blanchieren, abgießen und im Eiswasser abschrecken. Die Hälfte der Gewürzbutter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons kurz darin anbraten. Die geviertelten Maronen und die Rosenkohlblätter hinzugeben und mit dem Chilisalz würzen. Die Toastbrotwürfel in einer neuen Pfanne mit der restlichen Gewürzbutter rösten. Anschließend die Suppe erneut aufmixen. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den Brotwürfeln garnieren.

Stephan Lich am 26. Oktober 2010