

Maronen-Suppe mit Portwein und Schokolade

Für 2 Personen

210 g gegarte Maronen	40 g braune Champignons	4 Rosenkohlröschen
1 Orange	1 Scheibe Toast	50 g Zartbitterkuvertüre
1 Vanilleschote	1 EL Kräuterbutter	30 ml roter Portwein
800 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	1 TL Puderzucker
Chilipulver, mild	Chilisalز	Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Puderzucker in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen. Anschließend mit dem Portwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Den Geflügelfond mit circa 175 Gramm der Maronen in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Sahne zugeben und das Ganze pürieren. Den eingekochten Portwein und die geraspelte Schokolade hinzugeben. Die Vanilleschote einschneiden, das Mark herauskratzen und beides mit in den Topf geben. Nach einigen Minuten wird die Vanilleschote wieder entfernt. Die Schale der Orange reiben und eine Messerspitze hinzugeben. Zwei Esslöffel kalte Butter einrühren. Die Suppe mit Salz und Chilipulver abschmecken. Für die Einlage die restlichen Maronen vierteln. Die Champignons putzen und halbieren. Die Rosenkohlblätter abziehen und in Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons kurz anbraten und mit Pfeffer würzen. Anschließend die Maronen und die Rosenkohlblätter zugeben und mit Chilisalز würzen. Anschließend in die Suppe geben. Für die Croûtons das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und das Brot darin knusprig anbraten. Die Suppe in tiefe Teller füllen, mit den Croûtons garnieren und servieren.

Josef Koziolok am 25. Oktober 2011