

# Maronenschaum-Süppchen

## Für zwei Personen

6 Scheiben Bacon	150 g Maronen	2 Schalotten
50 ml Sahne	200 ml Milch	200 ml Gemüsefond
100 ml Prosecco	2 cl Portwein	1 Chilischote
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Olivenöl erhitzen. Die Schalotten abziehen und halbieren, die Maronen klein schneiden. Die Chilischote waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Schalotten, die Maronen und die halbe Chilischote in den Topf geben und anschwitzen. Die Chilischote wieder aus dem Topf nehmen. Die Maronen mit dem Portwein und dem Prosecco ablöschen und einen Moment reduzieren lassen. Mit dem Fond aufgießen und alles zehn Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Mixstab sehr fein pürieren und gegebenenfalls durch ein Sieb geben. Eine Pfanne erhitzen und den Bacon knusprig darin anbraten. Die Suppe mit Sahne aufgießen und die Temperatur reduzieren, sodass sie nicht mehr kocht. Die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Milch in einem weiteren Topf erhitzen und mit einem Schneebesen zu einem Schaum aufschlagen. Die Suppe auf einem tiefen Teller anrichten. Den Milchschaum als Haube auf die Suppe geben, den Bacon neben die Suppe legen und servieren.

Thomas Kuhnt am 30. November 2012