

# Maronen-Suppe mit Gewürz-Schaum und Wild-Frikadellen

**Für zwei Personen**

**Für die Maronensuppe:**

100 g vorg. Maronen	1 Schalotte	30 ml Noilly Prat
400 ml Geflügelfond	200 ml Sahne	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

**Für den Gewürzschaum:**

75 ml Milch	25 g Butter	50 ml Sahne
1 Stange Zimt	1 Kardamomkapsel	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen
Ingwerknolle, ca. 2 cm	1 TL Zucker	Muskatnuss, Salz

**Für die Wildfrikadellen:**

250 g Wildhackfleisch	1 Schalotte	3 EL Paniermehl
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 Zweig Majoran
1 Zweig glatte Petersilie	5 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Maronensuppe:**

Schalotte abziehen und halbieren. Butter im Topf schmelzen, Zucker hinzugeben und Schalotten darin glasig dünsten. Maronen hinzugeben, ebenso kurz andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nun die Sahne und den Thymian hinzugeben und weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den Zweig wieder entfernen, die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Gewürzschaum:**

Ingwer in Scheiben schneiden. Butter in der Milch und der Sahne schmelzen. Mit geriebenem Muskat, der Zimtstange, der Kardamomkapsel, dem Ingwer und den Koriandersamen aufkochen, bis die Flüssigkeit den Geschmack annimmt. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Gewürze abseihen. Die Flüssigkeit in einen Siphon füllen, mit zwei Kapseln bestücken und kurz vor dem Servieren dekorativ auf der Suppe verteilen.

**Für die Wildfrikadellen:**

Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Butterschmalz glasig dünsten. Abkühlen lassen. Paniermehl mit 50 ml lauwarmem Wasser verrühren und 2 Minuten quellen lassen. Ei trennen und das Eigelb aufbewahren.

Hackfleisch mit Eigelb, Salz, Senf und Pfeffer vermengen. Majoran und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Majoran, Petersilie, abgekühlte Schalotten und gequollenes Paniermehl unterkneten. Kleine Frikadellen daraus formen und ca. 5 Minuten im Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Bedarf in der Suppe servieren.

Maronen-Suppe mit Gewürzschaum und Wildfrikadellen in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Laura Schmidt am 30. Januar 2018