

Kastanien-Cappuccino mit Rauchfleisch-Zitronen-Plätzchen

Für zwei Personen

250 g Maronen	120 g Rauchfleisch (in Scheiben)	1 unbehandelte Zitrone
1 Stange Lauch	1 Zwiebel	1 Zweig Petersilie
1 Muskatnuss	120 g Mehl	120 g gesalzene Butter
250 ml Gemüsefond	200 ml Milch	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Maronen zerkleinern, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch säubern und in Ringe schneiden. Den Gemüsefond und 100 Milliliter Milch zu den Maronen geben und mit den Lauch köcheln lassen. Ein wenig von der Schale der Zitrone abreiben, die Petersilie hacken und das Rauchfleisch sowie die gesalzene Butter in sehr kleine Würfel schneiden. Anschließend alles mit dem Mehl und einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in zwölf Stücke teilen, zu Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Die Kugeln etwas flach drücken und solange backen, bis sie goldbraun sind. Die Suppe pürieren und mit Salz und Muskat abschmecken. Die restliche Milch erhitzen und aufschäumen. Die Suppe in Tassen geben, den Milchschaum obenauf geben und zusammen mit den Rauchfleisch-Zitronen-Plätzchen servieren.

Christian Schrader am 19. März 2013