

Maronen-Creme-Suppe mit Pflaumen-Speck-Topping

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Kartoffeln	50 g Lauch (weißer Teil)	1 Petersilienwurzel (75 g)
200 g gegarte Maronen	1 Schalotte	1 Zitrone
2 EL Butter	50 g Sahne	40 ml Weißwein
600 ml Wildfond	2 Zweige Thymian	1 Päckchen Sahnesteif
Salz	Pfeffer	

Für das Topping:

80 g durchw. Räucherspeck	2 Frühlingszwiebeln	4 getrock. Pflaumen
1 Prise Zimtpulver	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Möhren-Apfel-Salat:

2 Karotten	1 Zitrone	1 Apfel
2 EL weißer Balsamicoessig	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Suppe:

Die Maronen grob schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Lauch putzen, vom Strunk befreien, längs halbieren und in schmale Ringe schneiden. Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Kartoffeln schälen und würfeln. Thymian abbrausen, trockenwedeln und einen Teil fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotte darin goldgelb andünsten. Lauch, Kartoffeln und Petersilienwurzel dazugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Wein ca. 1 Minute einkochen lassen und dann Fond, Maronen und den gehackten Thymian sowie den Zweig unterrühren. Zugedeckt etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

In der Zwischenzeit Sahne mit Sahnesteif leicht steif schlagen.

Sobald die Suppe fertig ist, den Thymian-Zweig entfernen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für das Topping:

Speck und Pflaumen in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen und vom Strunk befreien. Den weißen und grünen Teil getrennt in feine Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und weiße Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze braun anbraten. Trockenpflaumen dazugeben, kurz mitbraten und mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt würzen. Grüne Zwiebelstücke unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.

Wenn man Lust und Zeit hat, kann man wie Julia spontan einen MöhrenApfel-Salat (siehe unten) dazu servieren, der passt nämlich perfekt zur Suppe und gibt dem Gericht eine leichte Frische.

Für den Möhren-Apfel-Salat:

Zitrone halbieren und auspressen. Apfel klein hobeln und mit Zitrone marinieren. Karotten schälen, klein raspeln und unter den Apfel heben.

dazu geben. Essig und Öl miteinander vermischen und Salat damit marinieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Schäfer am 22. September 2020