

Maronen-Creme-Suppe mit Apfel-Schaum und Pancetta-Chip

Für zwei Personen

Für die Maronencreme-Suppe:

250 g vorgeg. Maronen	50 g Knollensellerie	1 mehligk. Kartoffeln
1 Schalotte	50 ml Riesling	500 ml Geflügelfond
100 g Sahne	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
1 kleine Zimtstange	1 EL Butter	1 EL neutrales Öl
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Apfel-Schaum:

$\frac{1}{2}$ saurer Apfel	1 Schalotte	25 ml Riesling
50 ml Apfelsaft	200 ml Gemüsesfond	75 ml Sahne
2 Zweige Thymian	1 g Soja-Lecithin	$\frac{1}{2}$ EL Rapsöl mit Butteraroma
Salz	Pfeffer	

Für die Pancetta-Chips:

2 Scheiben Pancetta

Für die Maronencreme-Suppe:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Sellerie und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten darin glasig andünsten. Mit Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren. 3-4 Maronen zur Seite legen. Restliche Maronen zu Schalotten geben und kurz mit anschwitzen. Mit Riesling ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Fond und Sahne angießen, Kartoffeln, Sellerie, Lorbeerblatt und halbe Zimtstange dazugeben und das Gemüse bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. Lorbeerblatt und Zimtstange herausnehmen. Suppe im Standmixer fein pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maronen vierteln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Kurz vor dem Servieren als Garnitur in die Suppe geben.

Für den Apfel-Schaum:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Apfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotten, Thymian und Apfel kurz darin anschwitzen. Mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Fond, Apfelsaft und Sahne dazu gießen, aufkochen und köcheln lassen. Durch ein feines Sieb abseihen und wieder in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soja-Lecithin dazugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Pancetta-Chips:

Pancetta in Dreiecke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Backpapier abdecken und mit einem Blech oder einer Auflaufform beschweren. Im vorgeheiztem Backofen (Mitte) 12-15 Minuten kross backen. Auf Küchenpapier abtropfen, auskühlen lassen.

Susanne Wagner-Zomotor am 31. Januar 2023