

# Maronen-Cappuccino mit zweierlei Hippe und Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für den Maronen-Cappuccino:**

100 g vorgek. Maronen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 EL Butter	100 ml Sahne
50 ml Portwein	300 ml Geflügelfond	1 Prise weißer Pfeffer
Salz	Pfeffer	

**Für die Croûtons:**

2 Scheiben Toastbrot	1 EL Butter	2 Prisen Chilipulver
Salz		

**Für die zweierlei Hippen:**

120 g und 27 g Mehl, 405	110 g zimmerwarme Butter	110 g Eiweiß
110 g Zucker	120 ml neutrales Pflanzenöl	1 kl. Tube rote Farbe

**Für die Garnitur:**

100 ml Milch	1 Msp. Lecithin
--------------	-----------------

**Für den Maronen-Cappuccino:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Chilischote längs halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und kleinschneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Beides zusammen mit Chili in Butter anschwitzen. Maronen kurz dazugeben und leicht rösten. Mit Portwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne hinzugeben und Maronen weichkochen. Fein pürieren und mit weißem Pfeffer, schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken. Die Hälfte der Suppe abschöpfen und Sahne unterrühren, um einen Farbunterschied zu erwirken. Zweiten Teil nochmals pürieren.

**Für die Croûtons:**

Toastbrot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Mit Salz und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die zweierlei Hippen:**

Für die geformte Hippe, Butter und Zucker cremig rühren. Eiweiß hinzugeben und verrühren. 120 g Mehl hinzugeben und weiter zu einer geschmeidigen Masse verrühren. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Masse 1-2 mm dünn auf einem Backblech ausstreichen und etwa 3 Minuten im Backofen backen, bis sie goldbraun sind. Direkt nach dem Herausnehmen formen, solange die Butter noch weich ist. Geformt auskühlen lassen.

Für die Korallen-Hippe, 120 ml Wasser mit 27 g Mehl und Pflanzenöl vermengen und mit einem Schneebesen glattrühren. Mit Lebensmittelfarbe färben. Eine Pfanne ohne Öl heiß werden lassen.

Flüssigkeit mit einer Kelle in die heiße Pfanne geben. So lange ausbacken bis das Wasser verdunstet und eine Korallen-Hippe entstanden ist. Zum Entfetten und Auskühlen auf Küchenpapier legen.

**Für die Garnitur:**

Milch erwärmen. Lecithin einrühren und Milch dann mit einem Pürierstab aufschäumen.

Rick Brockmeyer am 30. Januar 2024