

Maronen-Suppe mit Portwein und Schokolade

Für zwei Personen

Für die Suppe:

175 g gegarte Maronen	1 Orange	100 g Sahne
400 ml Gemüfefond	$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL Zartbitterkuvertüre	$\frac{1}{2}$ TL Marzipanrohmasse
2 cm Vanilleschote	mildes Chilisalz	

Für die Garnitur:

4 Rosenkohlröschen	2 TL geröst. Mandelsplitter	50 ml roter Portwein
--------------------	-----------------------------	----------------------

Salz

Die Maronen in kleine Würfel schneiden, einige Maronenwürfel zur Seite legen. Fond mit den Maronen in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Vanilleschote und Sahne hinzufügen, in der Suppe 1 bis 2 Minuten ziehen lassen und die Vanilleschote wieder entfernen. Marzipan hineinbröseln und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Kuvertüre hacken und hineingeben. Wichtig ist, dass die Suppe nun nicht mehr aufkocht, sonst flockt die Schokolade aus.

Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und ca. 1 Messerspitze Schale abreiben. Orangenabrieb und etwas Chilisalz zur Suppe geben.

Für die Garnitur:

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen. Die einzelnen Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Rosenkohlblätter, Mandelsplitter und Portwein als Suppen-Garnitur verwenden.

Die übrigen Maronenwürfel in warmen Suppentellern verteilen, die Suppe daraufgeben und mit Rosenkohlblättchen, Kuvertüre, Mandelsplitter und Portwein garnieren.

Alfons Schuhbeck am 17. November 2021