

Maronen-Cappuccino mit schwarzem Trüffel

Für 4 Personen

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
60 ml Portwein, weiß	200g Maronen, gedämpft	1 l Brühe
0,3 l Sahne	4 cl Trüffelsaft	0,5 l Milch
4 Zweige Thymian	1 Prise Zimtpulver	100 g Entenfleisch
1 Ei	100 ml Sahne, eiskalt	1 Birne
3 cl Portwein, rot	2 Scheiben Tramezzini	2 EL Butter
30 g Trüffel, eingelegt, schwarz		

Die Schale der Orange abreiben. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit weißem Portwein ablöschen und Maronen und Brühe hinzugeben. Etwas einköcheln, Sahne, Trüffelsaft und etwas Milch aufgießen, fein pürieren. Die restliche Milch aufkochen, mit Orangenschale, Thymian und Zimt abschmecken. Das Entenfleisch fein schneiden, kurz im Tiefkühlfach anfrieren und anschließend mit Eiweiß und eiskalter Sahne zu einer Farce mixen. Die Birne schälen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem roten Portwein und etwas Trüffel unter die Farce geben. Mit Salz abschmecken, auf Tramezzinibrot aufstreichen, zusammenklappen und in einer Pfanne mit Butter kross braten. Die Maronensuppe in dekorative Gläser geben, die Milch aufschäumen und darauf geben, mit gehacktem Trüffel und Crostini garnieren.

Alexander Herrmann am 25. November 2011