

Maronen-Creme-Suppe mit geräucherter Enten-Brust

Für 2 Personen

200 g Maronen, geschält	80 g Entenbrust, geräuchert	150 ml Portwein, rot
150 ml Weißwein	300 ml Hühnerbrühe	150 ml Sahne
1 TL brauner Zucker	1 Prise Zimtpulver	4 Scheiben Toastbrot
2 EL Butter	1 Orange	3 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Port- und Weißwein ablöschen. Brühe, Sahne und Maronen hinzugeben, aufkochen lassen und circa zehn Minuten ziehen (maximal leicht köcheln) lassen. Mit einem Pürierstab fein sämig mixen und mit Salz, Pfeffer und Zimtpulver abschmecken. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Orange schälen und die Orangenschale in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Brotwürfel zusammen mit etwas Thymian und der Orangenschale in der Pfanne kross und braun rösten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz abschmecken. Die Suppe in tiefe Teller geben, die Entenbrust flach darauf legen und mit den Croutons bestreuen.

Alexander Herrmann am 13. November 2009