

# Kastanien-Suppe mit Südtiroler Speck

**Für zwei Personen**

**Für die Kastaniensuppe:**

175 g gegarte Kastanien	400 ml Hühnerfond	100 g Sahne
1 Orange, 1 Msp. Abrieb	$\frac{1}{2}$ TL Zartbitterkuvertüre	$\frac{1}{2}$ TL Marzipan
1 Vanilleschote	30 g kalte Butter	mildes Chilusalz

Salz

**Für die Einlage:**

$\frac{1}{2}$ würziges Grau-Brötchen	3 Scheiben Südtiroler Speck	4 Rosenkohlröschen
1 TL Ghee	$\frac{1}{4}$ TL Zimtsplitter	$\frac{1}{4}$ TL Koriandersamen
$\frac{1}{4}$ TL Schwarze Pfefferkörner	mildes Chilusalz	Salz

Für die Suppe Fond mit Kastanien in einen Topf geben und aufkochen lassen. Kuvertüre fein hacken und mit Marzipan zur Suppe geben. Sahne angießen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Vanille längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite stellen. Schote circa zwei Minuten zur Suppe geben. Orangenschale und kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit dem Stabmixer hinein mixen. Kastaniensuppe mit Salz und Chilipulver würzen und warm halten.

Für die Einlage Vinschgauer in dünne, zwei Zentimeter lange Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Etwas Ghee dazugeben und die Croûtons mit Chilusalz würzen. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen. Die einzelnen Blätter ablösen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten bissfest blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zimt, Koriander- und Pfefferkörner in eine Gewürzmühle geben. Die Kastaniensuppe nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen und auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen.

Den Speck halbieren, aufrollen und jeweils drei Hälften mit dem Fettrand nach oben mittig in die Suppe setzen. Die Rosenkohlblätter und die Croûtons darum drappieren, mit der Mischung aus der Gewürzmühle leicht würzen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Dezember 2016