

Maronen-Birnen-Suppe mit Blätterteig-Stange

Für zwei Personen

Für die Maronen-Birnen-Suppe:

200 g vorgeg. Maronen	1 reife Birne	1 rote Zwiebel
150 ml Sahne	300 ml Gemüsefond	100 ml Birnensaft
Tafelessig	1 EL Ahornsirup	2 EL Preiselbeeren
Pflanzenöl	2 Zweige Dill	Salz, Pfeffer

Für die Blätterteigstangen:

1 Lage Blätterteig	1 Ei	1 TL schwarzer Sesam
Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, würfeln und in Pflanzenöl anschwitzen. Maronen hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Birne schälen, entkernen, vierteln und klein schneiden. Birnenstücke ebenfalls anschwitzen. Etwas Ahornsirup hinzugeben und leicht karamellisieren lassen.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsefond, Birnensaft und Sahne angießen. Einen Esslöffel Preiselbeeren hinzugeben und vermengen. Die Suppe einige Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren, die Suppe durch ein Sieb streichen und ggf. mit etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Nochmals mit Salz würzen und mit Essig abschmecken. Dill fein schneiden. Suppe mit Preiselbeeren, Dill und nach Geschmack mit etwas Sahne garnieren.

Für die Blätterteigstangen:

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Blätterteig ausrollen, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Blätterteig in gleichmäßige Streifen schneiden und im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Vor dem Servieren leicht mit Salz würzen.

Björn Freitag am 04. Dezember 2025