

Maronenschaum-Suppe mit Brot-Krusteln

Für vier Portionen

Für die Maronenschaumsuppe:

2 Schalotten	2 Stiele Thymian	20 g Butter
150 g Maronen	100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	Salz, Pfeffer, Zucker	

Für die Brotkrusteln:

2 Scheiben Graubrot	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

Schalotten schälen und klein würfeln. Thymianblätter von den Stielen zupfen. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Maronen und Thymian darin anschwitzen. Ansatz mit Weißwein ablöschen und zwei Minuten einkochen lassen. Gemüsebrühe und Sahne angießen und alles 15 Minuten köcheln lassen. Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Graubrot in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch und Brotwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen. Schnittlauch klein schneiden. Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen und in Tassen verteilen. Einen Teelöffel geschlagene Sahne, Brotkrusteln und den Schnittlauch darauf verteilen.

Horst Lichter am 23. November 2013