

Das Maronenschaumsüppchen eignet sich erstklassig als kleiner Shot vorab oder als eigenständige Vorspeise.

In Herbst und Winter ein wunderbarer Start in das Menü.

Zutaten:

- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 200 g Maronen, geschält und vorgegart
- 100 ml weißer Portwein
- 600 ml Geflügelfond
- 200 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Chili
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter
- Salz
- 1 Msp. Zimt
- Chili

Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter anschwitzen, die Maronen zugeben und leicht rösten.

Das Ganze mit Portwein ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne zugeben und die Maronen weich kochen.

Anschließend fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, die Brotwürfel zugeben und

unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in den Tellern anrichten und mit den Croutons servieren.

Man kann zusätzlich etwas Milchschaum auf die Suppe gegeben.