Schmeckt perfekt

Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Maronischaumsuppe mit Perlhuhn

45 Minuten (ohne Stehzeit) /aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen: Für die Maronischaumsuppe: 50 g weiße Zwiebeln (fein geschnitten), 50 g Knollensellerie (in Würfel geschnitten), 10 g geräucherter Speck (fein geschnitten), 3 EL Butter, 125 ml weißer Portwein, 120 g gesüßtes Maroni Püree (vorgekochte Maroni), 1250 ml Geflügelfond, 350 ml Obers, Salz, Pfeffer.

Für die Einlage: 2 Perlhuhn Brüste, Butterschmalz, 50 g Selleriewürfel, 1 EL eingelegte Preiselbeeren, knusprige Speckwürfel, gehackte, gekochte Maroni, Butter.

Für die Butter-Pilz-Kruste: 10 g Butter, 10 g Champignons, 10 g Weißbrotbrösel, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Für die Suppe in einem Topf Butter aufschäumen. Zwiebeln, Sellerie und Speck darin, ohne Farbe nehmen zu lassen, leicht anschmoren. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Maroni Püree zugeben, mit Geflügelfond auffüllen, evtl. ein paar geschälte Maroni zugeben und weichkochen. Flüssiges Obers zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren nochmals aufschäumen.
Für die Butter-Pilz-Kruste des Perlhuhns die Butter erwärmen, gehackte Champignons und Brösel einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf eine Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und im Kühlschrank, am besten über Nacht, kaltstellen.
Perlhuhn brüste zu putzen, salzen und pfeffern und in Butterschmalz zuerst auf der Hautseite braten, in Folge wenden und auf der anderen Seite fertig braten. Haut entfernen, mit der in Scheiben geschnittenen zimmerwarmen Pilzbutter bedecken und andrücken. Einige Brösel darauf streuen und auf der Seite mit der Pilzbutter in Butterschmalz anbraten.
Für die Suppeneinlage Sellerie, Speck und Maroni in etwas Butter anschwitzen, die Preiselbeeren zugeben und in tiefen Tellern anrichten. Die Perlhuhn Brust dazugeben und die Suppe zugießen.