

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Geschäumte Maiscremesuppe mit Chorizo

Koch: Mario Köstl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 50 g Chorizo
- 1 Zwiebel
- 400 g gekochter Mais (als Kolben oder aus der Dose)
- 150 ml Weißwein (z.B. Riesling)
- 500 ml Hühnersuppe
- 150 ml Obers
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Maiskeimöl zum Anbraten

Für die Garnitur

- verschiedene Sprossen

Zubereitung

1. Für die Suppe zuerst die Chorizo häuten, in dünne Streifen oder Würfel schneiden und bei schwacher Hitze ohne Öl in einer Pfanne auslassen.
2. Dann die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und diese in einem Topf in etwas Maiskeimöl anschwitzen. Den gekochten Mais vom Kolben schneiden und ebenfalls darin anschwitzen.
3. Nun mit dem Weißwein ablöschen und mit der Hühnersuppe aufgießen. Die Suppe etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Obers und die Butter begeben und die Suppe mit einem Pürierstab feinmixen.
4. Zum Schluss die geschäumte Maiscremesuppe in Schüsseln anrichten, die knusprige Chorizo sowie auch das ausgelassene Fett darauf verteilen und mit verschiedenen Sprossen garnieren.