

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Maronischaumsuppe

Zutaten

(4 Personen)

- 50 g Butter
- 250 g Kastanien (können auch Tiefkühl sein)
- 2 Schalotten
- 250 ml Weißwein
- 0,5 L Gemüse oder Hühnerfond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 150 ml Schlagobers
- 250 ml Milch
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL glatte Petersilie, gehackt
- 125 ml Kokosmilch
- etwas Butter zum Montieren

Zubereitung

Schalotten in Butter leicht anschwitzen, nicht dunkel werden lassen.
Grob gehackte Maroni beifügen und weiter auf langsamer Flamme rösten.

Mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen. Fond dazugeben, zugedeckt bei milder Hitze ca. 10 min köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Muskat würzen.

Obers, Milch und Kokosmilch dazugeben, aufkochen, mit dem Mixstab fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Suppe nochmals aufkochen, mit Butterwürfel mixen (montieren), damit sie sämiger wird.