

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

Fotocredit: Simeon Baker



Maronischaumsuppe

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 2 Schalotten
- 50 g Butter
- 250 g Maroni (frisch oder TK)
- 250 ml Weißwein
- 500 ml Gemüse- oder Hühnerfond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- geriebene Muskatnuss
- 150 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 125 ml Kokosmilch
- 2 EL Butterflocken zum Montieren
- 1 Chilischote (nach Geschmack)

Für die Garnitur

- 1 EL gehackter Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** Für die Maronischaumsuppe zuerst die Schalotten in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in der Butter leicht anschwitzen, aber nicht dunkel werden lassen.
- 2.** Anschließend die grob gehackten Maroni beifügen und weiter auf langsamer Flamme rösten. Dann mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
- 3.** Nun den Fond dazugeben und die Suppe zugedeckt bei milder Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Danach mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, geriebener Muskatnuss und Chili würzen.
- 4.** Im Anschluss die Sahne, die Milch und die Kokosmilch dazugeben, aufkochen lassen und die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren und mit den Butterflocken montieren. Um sie noch feiner zu machen, kann man sie danach noch durch ein feines Sieb streichen.
- 5.** Zum Schluss die Maronischaumsuppe nochmals aufkochen lassen und erneut kurz frisch aufmixen, damit sie sämiger wird. In einer kleinen Schüssel anrichten und mit frisch gehacktem Schnittlauch garnieren.

Tipp: Die Suppe schmeckt auch köstlich mit darüber gehobeltem, frischem weißen Trüffel.