



Marktplatz 6, 76337 Waldbronn, Telefon: 07243/3430606, Mail: ralf@der-weinspiegel.de, Internet: www.der-weinspiegel.de.

Öffnungszeiten: Dienstag – Donnerstag 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr,

Freitag 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr und 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr, Samstag 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Maronensuppe mit Portwein und Schokolade

Zutaten (für 4 Personen) für die Suppe

- 1 TL Puderzucker
- 50 ml roter Portwein
- 800 ml Geflügelfond
- 350 g gegarte Maronen (vakuumverpackt)
- 200 g Sahne
- ½ TL gehackte Zartbitterkuvertüre
- ¼ ausgekratzte Vanilleschote
- 1 Msp. Abgeriebene unbehandelte Orangenschale
- 30 g kalte Butter
- Salz
- Mildes Chilipulver

Zutaten für die Einlage

- 80 g gegarte Maronen (vakuumverpackt)
- 80 g Champignons
- 8 Rosenkohlröschen
- Salz
- 1 TL arabische Gewürze
- Mildes chilisalz

Zubereitung

Für die Suppe den Puderzucker in einen Topf stäuben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Mit dem Portwein ablöschen und ein Drittel einköcheln lassen.

Den Fond mit den Maronen in einem Topf aufkochen lassen. Die Sahne hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Den eingekochten Portwein und die Kuvertüre zur Suppe geben. Die Vanilleschote hinzufügen, 1 bis 2 Minuten in der Suppe ziehen lassen und wieder entfernen. Die Orangenschale dazugeben und die kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren. Die Maronensuppe mit Salz und Chilipulver würzen.

Für die Einlage die Maronen vierteln. Die Champignons putzen, trocken abreiben und halbieren. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen und die einzelnen Blätter ablösen. Die Rosenkohlblätter in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten bissfest blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Gewürzbutter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Die geviertelte Maronen und die Rosenkohlblätter dazugeben, in der Pfanne erwärmen und alles mit Chilisalz würzen.

Für die Croûtons das Toast- oder Schwarzbrot in ½ cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin bei milder Hitze rundum rösten.

Zum Servieren Pilze, Maronen und Rosenkohl in die Mitte von vorgewärmten tiefen Tellern setzen, die Maronensuppe nochmals aufschäumen und außen herum verteilen. Die Suppe mit den Croûtons bestreut servieren.