

Rezept des Monats

September

Maronen-Kartoffelsuppe



Zubereitung:

Schalotte fein würfeln, Kartoffeln und Pastinaken schälen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Danach 30 g Butter in einem breiten Topf erhitzen. Darin die Schalotten bei mittlerer Hitze 3 Minuten glasig dünsten.

Kartoffeln und Pastinaken zugeben und weitere 3 Minuten unter Rühren dünsten.

Lorbeer, Wein und Brühe zugeben und zugedeckt aufkochen.

Milch zugeben, erneut zugedeckt aufkochen und bei keiner Hitze 30 Minuten kochen lassen.

100 g Maronen in kleine Würfel schneiden.

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren.

80 ml Brühe zugießen. Maronen unterrühren und bei milder Hitze kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Restliche Butter unterrühren. Mit Cayennepfeffer würzen und beiseitestellen.

Steinpilze in feine Würfel schneiden, mit 3 TL Fleur de sel mischen und beiseitestellen.

Schnittlauch und die Kresse sehr fein schneiden und danach mit dem Öl verrühren.

Restliche Maronen 5 Minuten in der Suppe erhitzen. Zum Schluss die Suppe stampfen oder mit einem Mixer sehr fein pürieren. Mit 1-2 Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Suppe in vorgewärmte Teller füllen, mit Karamell-Maronen und Kräuteröl garnieren.

*Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das
Küchenteam!*



... iss einfach gut!



Zutaten

Für 4 Portionen

- 1 Schalotte
- 300 g Kartoffeln
- 200 g Pastinaken
- 45 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml trockener Weißwein
- 830 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Milch
- 300 g geschälte Maronen
- 60 g Zucker
- Cayennepfeffer
- 6 g getrocknete Steinpilze
- Fleur de sel oder Meersalz
- 0.5 Bund feiner Schnittlauch
- 1 Beet Gartenkresse
- 8 El Rapskernöl
- Zitronensaft