

Maronensuppe mit weißem Trüffel

Zwischengang von Alfons Schuhbeck

Rezept für vier Personen

Zutaten:

500 g Maronen (Esskastanien),
1 TL Puderzucker,
800 ml Geflügelbrühe,
200 ml Sahne,
30 g Butter,
Salz,
Cayennepfeffer,
etwas frischer Trüffel oder ein paar Tropfen weißes Trüffelöl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Schale der Kastanien an der gewölbten Seite mit einem scharfen Küchenmesser kreuzweise anschneiden. Die Kastanien auf ein Backblech geben und im Backofen circa 12 bis 15 Minuten backen, bis sich die Schalen öffnen. Die noch warmen Kastanien aus der Schale brechen, dabei die dünnere Schale, die direkt auf dem Fruchtkern liegt, ebenfalls entfernen.
3. Den Puderzucker in einen Topf sieben und bei mittlerer Temperatur bernsteinfarben karamellisieren lassen. Mit der Geflügelbrühe aufgießen, die geschälten Kastanien dazugeben und 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen bis die Kastanien weich sind. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, Sahne hinzufügen, erwärmen und die Butter mit dem Trüffel hinein mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, vor dem Anrichten nochmals aufmixen und in vorgewärmte Suppenteller gießen.