

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Anja Kramer

Maronensuppe mit Milchschaum, Sprossen und Chili-Zimt-Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Maronensuppe:

500 g geschälte, gekochte Maronen
 1 Möhre
 1 Selleriestange
 2 Zwiebeln
 1 EL Butter
 500 ml Hühnerfond
 100 ml trockener Weißwein
 3 EL Cognac
 2 Nelken
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gemüse waschen, die Zwiebel abziehen, alles klein hacken und in Butter andünsten. Fond und Wein angießen. Maronen hinzugeben, Nelken in eine von den zwei Zwiebeln stecken und 20 Minuten köcheln lassen. Zwiebel mit den Nelken vor dem Pürieren entfernen. Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss den Cognac hinzugeben.

Für den Milchschaum:

200 ml Vollmilch, 3,8 % Fett

Milch aufschäumen.

Für die Croûtons:

3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
 1 kleine Chilischote
 1 EL Butter
 1 Prise Zimt

Toastbrot in Würfel schneiden. Chili waschen, längs aufschneiden, Kerne entfernen und fein hacken. Beides zusammen mit Zimt in Butter knusprig braten.

Für die Garnitur:

1 EL rote Sprossen

Sprossen als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.