



Maronensuppe mit Apfel und Speck

Der Marone - oder schöner noch Edelkastanie - kommt viel Ehre zuteil: Schon in Sparta kochte man Suppe aus ihr, Homer und Hippokrates erwähnten sie in ihren Schriften und im Jahr 2018 ist die Kastanie sogar zum Baum des Jahres gewählt worden. Durch ihren großen Stärkegehalt eignen sich Maronen perfekt für Suppen - in unserem Rezept verleihen Apfel, Speck und Thymian die nötige Würze.



Zubereitungszeit: 100 Minuten

Passt zu: Roussanne, Clairette



Zubereitung



Zutaten für 4 Portionen

400 g	frische Maronen
1 Schale	Wasser
2	Schalotten
3 Zweige	frischer Thymian
50 g	Zucker
50 ml	Wasser
1	Apfel
200 ml	Noilly Prat
800 ml	Gemüsefond
	Pflanzenöl
30 g	frische Butter
300 ml	Sahne
4 Scheiben	Parmaschinken
	Salz & Pfeffer
	Sahne
	frischer Schnittlauch

1/5

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

2/5

Die Maronen sollten glatt, glänzend, prall und schwer sein. Mit warmen Wasser übergießen und die oben schwimmenden Maronen aussortieren; diese sind schlecht. Bei den restlichen Maronen die Spitzen abschneiden und mit einem kleinen Messer kreuzweise auf der runden Seite bis zum Fruchtfleisch einritzen. Ohne Backpapier auf ein Backblech geben, mittig in den Ofen schieben und eine Wasserschale unter das Blech stellen. 25 Minuten rösten. Danach aus dem Ofen nehmen, 20 Minuten abkühlen lassen und schälen.

3/5

Parmaschinken in einem Topf (ohne Öl) kross braten und herausnehmen. Anschließend Schalotten im Öl anschwitzen. Abgezupfte Thymianblätter und Maronen zugeben und kurz mit anbraten.





Unser Wein-Tipp



Weißwein · Frankreich · Roussanne,
Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc,
Viognier, Marsanne

E.Guigal 'Réserve Prestige' Côte du Rhône Blanc 2015

*Exklusiv und aus dem großen Jahr 2015:
E.Guigal präsentiert den 1. Jahrgang seiner
weißen Réserve Prestige, der mit einem
überzeugenden Preis-Qualitäts-Niveau
auftritt!*

4/5

In einem zweiten Topf Zucker in Wasser kurz karamellisieren lassen und den zuvor geschälten und gewürfelten Apfel darin andünsten. Anschließend das Ganze zur Maronen-Schalotten-Mischung geben und mit einem frischen Stück Butter glacieren. Mit Noilly Prat ablöschen und 5–10 Minuten auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit Rinderfond auffüllen und nochmals 20 Minuten einkochen.

5/5

Sahne hinzufügen, salzen und pfeffern. Mit einem Stabmixer schaumig mixen, optional auch passieren.

Mit einem Schuss Sahne, Speck und etwas Schnittlauch servieren.

Dazu empfehlen wir den ‚Réserve Prestige‘ 2015 von E.Guigal. Ein Weißwein aus autochthonen Rebsorten und extralanger Flaschenreife, der mit reicher Struktur und ausbalancierter Fruchtigkeit besticht.

Notizen:

Guten Appetit!
Ⓜ

Das ganze Rezept als Video finden Sie unter
<https://www.foodbarn.com/essen/rezepte/maronensuppe-mit-apfel-und-speck>