



Maronen-Selleriecremesuppe

mit Birnenkugeln

🕒 20 min Zubereitungszeit

🕒 25 min Kochzeit

••• Leicht

👩‍🍳 Sterneküche C. Rüffer



Zutaten

2 Portionen

250 g geschälte Maronen

2 Schalotten

0,25 Knolle Sellerie

0,25 Stange Porree

70 g Butter

100 ml Weißwein

100 ml weißer Portwein

600 ml Geflügelbrühe

500 ml Sahne

20 ml Kirschwasser

2 Birnen

0,50 Zitrone

2 Zweige Kerbel

1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1 Die geschälten Maronen auf ein Backblech legen und bei 175 °C im Umluftofen für 20 Minuten rösten.
- 2 Die Schalotten und die Sellerieknolle schälen und grob würfeln. Den Porree in Scheiben schneiden. 40 g Butter in einem Topf schmelzen lassen und das vorbereitete Gemüse anschwitzen. Die gerösteten Maronen zugeben und mit dem Weißwein und weißem Portwein ablöschen. Die Geflügelbrühe dazugeben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Suppe bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen, dann die Sahne zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe anschließend mit einem Mixstab fein pürieren und dabei die restlichen 30 g Butter sowie das Kirschwasser einmischen. Die Suppe durch ein Sieb geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 4 Von den Birnen mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen, diese mit etwas Zitrone beträufeln und in einem kleinen Topf warm schwenken. Die Birnenkugeln in zwei tiefe Teller geben und mit der Maronen-Selleriecremesuppe aufgießen. Zum Schluss einige Kerbelblätter locker über die Suppe streuen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	0kJ /0kcal	0kJ /0kcal
Fett	0g	0g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g
Kohlenhydrate	0g	0g
davon Zucker	0g	0g
Eiweiß	0g	0g
Salz	0g	0g