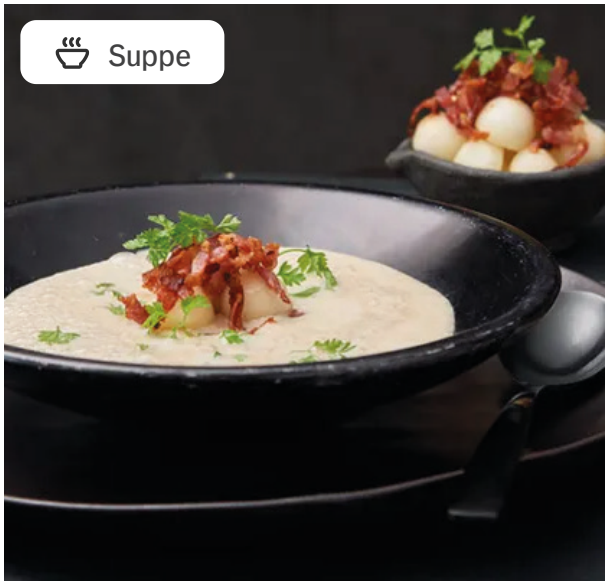

Maronencremesuppe

mit Birne und Speck

- 20 min Zubereitungszeit
- 40 min Kochzeit
- 2.567 kcal pro Portion
- Mittel
- International
- Sterneküche C. Rüffer

Zutaten

2 Portionen

400 g	gegarte Maronen im Vakuumpack
2	Schalotten
1	Stange Lauch
40 g	Butter
100 ml	Weißwein
100 ml	weißer Portwein
800 ml	Geflügelbrühe
500 ml	Creme double
20 ml	Kirschwasser
135 g	kalte Butterwürfel
4	Scheiben Frühstücksbacon
1 El	Öl
3	Birnen
1	Zitrone
2	Zweige Kerbel
	Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

1. Die geschälten und vorgegarten Maronen auf ein Backblech mit Backpapier legen und im 175 °C heißen Umluftofen für 20 Minuten rösten.

2. Die Schalotten schälen und zusammen mit dem Lauch in Scheiben schneiden. Beides in einem Topf mit 40 g zerlassener Butter anschwitzen. Die gerösteten Maronen zugeben und mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen. Mit Geflügelbrühe auffüllen und für 10 Minuten köcheln lassen.

3. Danach die Creme double zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Kirschwasser, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die kalten Butterwürfel einmixen.

4. Den Frühstücksbacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem EL Öl schön knusprig braten. Die Birnen schälen und mit einem Kugelausstecher 16 Birnenkugeln ausstechen. Die Birnenkugeln mit etwas Zitronensaft beträufeln.

5. Die Kugeln in tiefe Suppenteller anrichten und mit den Speckstreifen bestreuen. Die Maronencremesuppe erhitzen, schaumig mixen und angießen. Mit einigen

Kerbelblättchen die Cremesuppe bestreuen und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	847kJ / 204kcal	10.671kJ / 2.567kcal
Fett	16g	201g
davon gesättigte Fettsäuren	10g	126g
Kohlenhydrate	10g	122g
davon Zucker	5g	64g
Eiweiß	2g	26g
Salz	0g	6g