



Maronen-Schaum-Suppe

ZUTATEN: (6 – 8 Personen)

Für die Suppe:

Teil 1 Geflügelfonds

Abschnitte von Geflügel
1 große braune Zwiebeln
1 kleine Petersilienwurzel
2 Karotten
2 kleine Tomaten
2 Champignons braun oder weiß
½ Knollensellerie
½ Lauchstange
2 Knoblauchzehen
1 TL Rohrzucker
2 TL Salz
1 TL Pfefferkörner schwarz
etwas Butterschmalz

Teil 2 Maronensuppe

800g gegarte Maronen (vakuumverpackt)
2 TL Puderzucker
80ml Portwein
400g Sahne
1 TL gehackte Zartbitterkuvertüre
½ ausgekratzte Vanilleschote
60g kalte Butter
Salz, Pfeffer, Chili
2 Messerspitzen abgeriebene
unbehandelte Orangenschale

Für die Einlage:

150g gegarte Maronen
(vakuumverpackt)
150g Champignons
ca. 15 Rosenkohlröschen
Salz, Pfeffer, Chili

Für die Croutons:

2 Scheiben Toast oder
Schwarzbrot
50g Butter

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 5 l Schnellkochtopf
Kuhn Rikon Durotherm 1 l Topf
Kuhn Rikon Durotherm 2,5 l Topf
TOLLE Pfanne 28cm mit Deckel
TOLLE Pfanne 24cm ohne Deckel
Mixpress 3500 plus

Maronen-Schaum-Suppe

Teil 1 Geflügelfonds:

VORBEREITUNG:

1. Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel) waschen, putzen und in Stück schneiden und in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.
2. Vom Knoblauch die Schale entfernen und zur Schüssel zu dem Gemüse legen.
3. Braune Zwiebel (mit Schale) halbieren und ebenfalls zur Seite legen
4. Tomaten abwaschen und 2 Pilze mit einem Küchenrollenpapier putzen, beides zur Seite stellen

ZUBEREITUNG:

1. Etwas Butterschmalz in den 5l Durotherm Schnellkochtopf geben und auf 2/3 Hitze schalten und die braune Zwiebel hineinlegen und anrösten.
2. Nun das grob geschnittenes Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch, Petersilienwurzel, Knollensellerie, Lauchstange) hinzufügen und mit anrösten.
3. Wenn der Lauch bräunt, dann Gefügelabschnitte dazugeben und Rohrzucker darüber streuen und karamellisieren. Anschließend mit kaltem Wasser bis zur Markierung 4l aufgießen.
4. Champignons und Tomaten im Ganzen hinzugeben
5. Salzen und Pfefferkörner hinzugeben. Den Topf mit dem Druckdeckel verschließen und 20min ab dem 2. Ring unter Druck kochen lassen.
6. Anschließend die Suppe durch ein Sieb gießen. Der Fond für die Suppe ist nun fertig.

Kochzeit Geflügelfonds: 20 Min. mit Druckdeckel

Teil 2 Maronensuppe:

VORBEREITUNG

1. Zutaten auswiegen und Kuvertüre hacken

ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe den Puderzucker in den 1l Durotherm Topf stäuben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren
2. Mit dem Portwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Maronen in den Fond geben, aufkochen lassen und 2min köcheln lassen.
4. Nun die Suppe (bei der Menge bitte auf 2 Teile aufteilen) in den Mixpress Hauptbehälter umfüllen und mit dem Doppelschlagmesser auf Stufe 1 pürieren.
5. Nach und nach die Sahne und den eingekochten Portwein hinzufügen.
6. Die Orangenschale ebenfalls dazugeben
7. Nun die Maronensuppe zurück in den Topf gießen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und abschmecken.
8. Jetzt die Vanilleschote dazugeben und 2min in der Suppe ziehen lassen.
9. Vor dem Servieren die Suppe mit kalter Butter montieren (langsam untermischen).

Kochzeit Suppe: 5 Min.

Maronen-Schaum-Suppe

Teil 3 Einlage:

VORBEREITUNG:

1. Maronen vierteln
2. Champignons mit einem Küchenrollenpapier putzen und ebenfalls vierteln
3. Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen. Die darunterliegenden Blätter vorsichtig ablösen und in eine Schüssel beiseite stellen.

ZUBEREITUNG

4. In den **2,5l Durotherm Topf** den Siebeinsatz geben und Wasser bis zum Sieb dazugeben.
2. Nun die Rosenkohlblätter dazugeben.
3. Den Topf auf den Herd stellen, auf volle Hitze schalten, wenn die Dampffahne zu sehen ist, dann 2min dämpfen.
4. Anschließend den Topf in den Warmhaltering stellen und das Wasser abgießen.
5. Jetzt Champignons in die **TOLLE Pfanne 28 cm** geben, Butter hinzufügen und bei mittlerer Hitze 2min anbraten.
6. Die Maronen und die Rosenkohlblätter nun hinzugeben und kurz mit braten.
7. Mit Salz, Pfeffer und Chilli würzen.

Kochzeit Einlage: 5 Min.

Teil 4 Croutons:

1. Brot in ½ cm große Würfel schneiden und in die **TOLLE Pfannen 24cm** geben.
2. Butter hinzufügen und die Brotwürfel bei mittlerer Hitze rundum rösten.

SERVIEREN

1. Pilze, Maronen und Rosenkohlblätter in die Mitte von tiefen Tellern setzen.
2. Die Maronensuppe außen herum verteilen
3. Die Suppe mit Croutons betreut servieren.

Kochzeit Croutons: 2 Min.