

4 Pax

Maronicremesuppe getrüffelt

Zutaten

150 g	Kastanien, gekocht, geschält, kleingehackt
30 g	Butter
70 g	Zwiebel, klein gehackt
100 g	Stangensellerie, kleinwürflig geschnitten
0,6 l	Gemüse oder Entenfond
0,2 l	Obers
1 EL	Trüffel Öl oder Trüffelbutter

Weiteres:

Maizena

Arbeitsbeschreibung

Maronicremesuppe:

1. Butter aufschäumen, Zwiebel und Sellerie anschwitzen.
2. Maroni, Salz, Pfeffer, Muskatnuss dazugeben.
3. Mit Fond aufgießen, ca. 15 min köcheln lassen.
4. Obers dazugeben, mixen und passieren evtl. mit Maizena nachbinden & mit Trüffel Öl oder Trüffelbutter vollenden.
5. Aufschäumen, anrichten und mit Kalbsbries servieren.