

Getrübete Maroniamisuppe

Zubereitung

Die Schalotten schälen und fein schneiden, in etwas Butter anschwitzen. Die Maroni zugeben und mit anschwitzen. Mit Rinderbrühe ablöschen und so lange verkochen lassen, bis die Maroni weich sind. Mit Rahm und Crème fraîche auffüllen. Mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren.

Die Suppe anrichten und abschließend mit Trüffelöl verfeinern oder alternativ frischen weißen Trüffel auf die aufgeschäumte Suppe hobeln. Sofort servieren.

Zutaten für 6 Personen

| | |
|------------|--|
| 380 g | Marone(n) (Maroni), geschälte |
| 4 1/2 | Schalotte(n) |
| 3/4 Liter | Rinderbrühe |
| 4 dl | Rahm |
| 2 dl | Crème fraîche |
| 1 1/2 | Zitrone(n) der Saft davon |
| 1 1/2 Msp. | Cayennepfeffer |
| 1 1/2 Msp. | Salz |
| 1 1/2 TL | Öl (Trüffelöl), oder ein frischer weißer Trüffel |
| etwas | Butter |