

Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust und Chili-Zimt-Croutons

Für 4 Personen

Zutaten:

Maronensuppe

2 Schalotten, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 g Maronen, geschält & vorgegart
50 ml weißer Portwein
300 ml Geflügelfond
100 ml Sahne
Salz (Kalahari, fein)
Pfeffer (Tellychery Pfeffer)
Chili (a.d. Gewürzmühle)

Entenbrust

2 Entenbrüste, geräuchert (je ca. 250 g)
2 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter
Salz
1 Msp. Zimt
Chili (a.d. Gewürzmühle)

Zubereitungszeit ca. 1,5 Stunden

1. Schalotten und fein gedrückter Knoblauch in der Butter anschwitzen, Maronen zugeben und leicht rösten. Mit Portwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne zugeben und die Maronen weich kochen. Anschließend fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.
2. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden. Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Die Suppe in den Tellern anrichten, Entenbruststreifen in die Suppe geben und einige Croutons darüber streuen.