

Maronensuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln

Für 4 Personen

Zutaten:

Maronensuppe

200 g	frische Maronen (od. 150 g vakuumverpackte)
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1	Möhre
2 Stangen	Staudensellerie
50 g	Butter
je 1 Zweig	Rosmarin, Thymian & Salbei
	Fleur de Sel
100 ml	trockener Weißwein
50 ml	weißer Portwein
½ L	Geflügelfond
300 g	Sahne (davon 50 g geschlagen)
	Pfeffer aus der Mühle
	alter Aceto Balsamico

Jakobsmuscheln & Radicchioeinlage

8	Radicchioblätter
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	fein geschn. Kräuter (Thymian, Rosmarin und Petersilie)
	alter Aceto Balsamico
4	Jakobsmuscheln (ausgelöster weißer Muskel, an der Oberseite gitterartig leicht einritzen)

Zubereitungszeit ca. 1,5 Stunden

1. Für die Maronensuppe den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Schale der Maronen an der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen. Die Maronen auf ein Backblech geben und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 15 Minuten garen, bis die Schalen aufplatzen. Die Maronen abkühlen lassen, schälen und grob hacken.
2. Schalotten, Knoblauch und Gemüse schälen bzw. putzen und fein würfeln. In schäumender Butter mit Kastanien und Kräuterzweigen anschwitzen. Leicht salzen. Mit Weiß- und Portwein ablöschen, um die Hälfte einkochen lassen. Fond und 250 g Sahne angießen. Um ca. ein Drittel einkochen lassen, Kräuterzweige entfernen, Suppe im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Abschmecken. Eventuell mit Geflügelbrühe verdünnen. Suppe warm halten.
3. Für die Einlage Radicchio in 1 EL Olivenöl kurz andünsten, salzen und pfeffern, Kräuter unterrühren. Mit einem Spritzer Balsamico abschmecken: Muscheln in restlichen 2 EL Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten, salzen.
4. Zum Anrichten Radicchio auf vier vorgewärmte tiefe Teller verteilen und je 1 Muschel draufsetzen. Heiße Suppe aufschäumen, geschlagene Sahne unterheben. Um die Muscheln gießen. Mit einigen Tropfen Balsamico beträufeln.

Suppe sehr gut auch ohne Jakobsmuscheln, geschlagener Sahne und Radicchio