

Maronischaumsüppchen

Zutaten:

300 g Maroni, gekocht
4 EL Olivenöl
3 Stück Schalotten
600 ml Gemüsefond
300 ml Schlagobers
250 g Creme Fraîche
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
etwas Zitronensaft
3 EL geschlagenes Obers

Zubereitung:

Schalotten schälen und sehr fein würfeln, Maroni ebenfalls kleinwürfelig schneiden.
Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, nicht braun werden lassen. Zerkleinerte Maroni dazu geben, mit der Suppe aufgießen und ganz weich kochen. Schlagobers und Creme Fraiche dazugeben, mit dem Stabmixer fein pürieren, evtl. durch ein feines Sieb passieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken, vor dem Servieren noch etwas geschlagenes Obers unterziehen.

TIPP:

Besonders weihnachtlich schmeckt die Suppe, wenn man eine Zimtstange mitkocht. Diese muss vor dem Pürieren entfernt werden.

Portionen: 6