

# Maronenschaumsüppchen



## Zutaten:

für 2 Personen

- 200 g gegarte Maronen (vakuumiert)
- 200 g Sahne
- 400 ml Kalbsfond
- 50 ml Portwein
- 1 TL Puderzucker
- etwas Salz

außerdem

- 1 Scheibe Toastbrot oder altes Weißbrot/Brötchen (für Croûtons)
- 1 EL Butter
- etwas Ras el-Hanout
- 1 EL Zartbitterkuvertüre (feingehackt)

## Zubereitung:

Puderzucker auf den Boden des Topfes verteilen und karamellisieren, bis er hellbraun wird. Anschließend mit dem Portwein ablöschen. Kurz aufkochen.

Nun den Fond und die Maronen (bis auf 6 kleine, die brauchen wir später) hinzufügen und aufkochen lassen. Leicht salzen.

Zwischenzeitlich Toast- oder Weißbrot in gleichmäßige Würfel schneiden, die Butter in eine Pfanne geben mit Ras el-Hanout würzen und aufschäumen lassen, dann die Brotwürfel dazugeben und von allen Seiten bräunen und beiseite stellen!

Die Sahne in die Suppe gießen und nochmals erhitzen aber nicht mehr kochen, sie gerinnt sonst. Alles mit dem Stabmixer pürieren und anschließend aufschäumen.

Die gehackte Kuvertüre vorsichtig schmelzen. In diesem Fall schmelze ich sie in einer Tasse in der Mikrowelle bei 600°C, bis sie gut flüssig ist.

Jetzt die restlichen Maronen klein hacken und auf die Teller oder Schalen verteilen. Suppe hineinfüllen, die Croûtons darauf verteilen und die flüssige Kuvertüre mit eine Teelöffel darüberziehen.