

Pastinaken-Maronensuppe mit kross gebackenem Speck



Zutaten:

für 6 Personen

- 1 Zwiebel
- 300 g Kartoffeln
- 400 g Pastinaken
- 3 Stiele Thymian
- 3 EL Rapsöl
- 100 ml Weißwein, trocken
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 12 Scheiben Frühstücksspeck
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 300 g Maronen, gegart und vakuumiert
- 2 EL Butter
- Zucker
- 200 ml Sahne
- 1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Vorbereiten:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Pastinaken schälen, grob in Scheiben schneiden. Thymian waschen und trocken tupfen. Gemüsebrühe zubereiten.

Kochen:

Das Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten, Kartoffeln und Pastinaken zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblatt und Thymianzweige dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen und zugedeckt für ungefähr 25-30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Frühstücksspeck scheinweise in eine beschichtete, kalte Pfanne legen und langsam bei mittlerer Hitze auslassen, bis er schön kross ist. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schnittlauch waschen trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Die Maronen würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Etwa ein Drittel der Maronen darin anbraten und mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Die restlichen Maronen zur Suppe geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt und Thymian entfernen.

Sahne zur Suppe geben und alles mit dem Mixstab fein pürieren. Zuletzt mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Die Suppe mit den gebratenen Maronen, dem Speck und Schnittlauch anrichten. Fertig.

Guten Appetit 😊