Rezept

Kastaniensuppe mit Portwein und Schokolade

Ein Rezept von Kastaniensuppe mit Portwein und Schokolade, am 28.04.2024

Zutaten

1 TL	Puderzucker
800 ml	Geflügelfond
200 g	Sahne
1/4	Vanilleschote, ausgekratzt
30 g	Butter
	mildes Chilisalz
80 g	kleine weiße Champignons
	Salz
	mildes Chilisalz
1 EL	Butter
50 ml	Portwein
350 g	vorgekochte, geschälte Maronen / Esskastanien
1/2 TL	gehackte Zartbitterkuvertüre
1 Msp.	abgeriebene Bio-Orangenschale
	Salz
80 g	vorgegarte, geschälte Maronen
4	Rosenkohlköpfchen
1 EL	braune Butter
1 Scheibe	Schwarzbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Kataniensuppe den Puderzucker in einem Topf bernsteinfarben karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und auf 1/3 einköcheln.

2. Geflügelfond mit Esskastanien in einem Topf aufkochen, die Sahne dazugeben und mit einem Stabmixer zu einer sämigen Suppe pürieren.

3. Den eingekochten Portwein mit der gehackten Kuvertüre zur Suppe geben. Das Vanilleschotenstück für 1 - 2 Min. einlegen, Orangenschale dazugeben, die Butter hinzufügen und nochmals aufmixen. Mit Salz und Chili abschmecken. Vor dem Anrichten nochmals aufmixen.

4. Für die Einlage die geschälten Maronen vierteln, die Champignons putzen und halbieren. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen und die einzelnen Blätter ablösen. In Salzwasser in etwa 2 Min. bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

5. Die Champignons in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur in der braunen Butter kurz anbraten, Maronen und Rosenkohlblätter dazugeben, darin erwärmen und mit Chilisalz abschmecken.

6. Für die Croûtons das Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in der Butter bei geringer Hitze goldbraun anbraten.

7. Die Einlage in die Mitte von vorgewärmten Tellern setzen, die Suppe nochmals aufmixen und hineingießen und mit den Croûtons bestreut servieren.