

## Rezept

# Maronensuppe mit Ente

Ein Rezept von Maronensuppe mit Ente, am 26.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1 Stange</b> Staudensellerie (ca. 100 g) | <b>4 Stiele</b> Petersilie                              |
| <b>1 EL</b> Butter                          | <b>250 g</b> gegarte Maronen (vakuumverpackt)           |
| <b>400 ml</b> Wildfond (aus dem Glas)       | <b>1</b> ganze Wildentenbrust (ohne Haut; ca. 60–200 g) |
| Salz  | frisch gemahlener Pfeffer                               |
| <b>1/2 EL</b> Butterschmalz                 | <b>200 g</b> Sahne                                      |
| <b>2 EL</b> weißer Portwein (nach Belieben) |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Den Sellerie waschen, putzen und in sehr feine Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen, darin Sellerie und Maronen bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten. Den Wildfond angießen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.
2. Die Entenbrust salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, darin die Entenbrust bei mittlerer Hitze von jeder Seite in je 6-8 Min. goldbraun braten. Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen.
3. Die Suppe mit 125 g Sahne und Portwein mit einem Pürierstab sehr fein pürieren. Salzen und pfeffern. Übrige Sahne steif schlagen. Fleisch in feine Scheiben schneiden. Den ausgetretenen Fleischsaft und Sahne unter die Suppe rühren. Suppe in Teller verteilen. Entenbruststreifen darauf anrichten und Petersilie darüberstreuen.