

Rezept

Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust

Ein Rezept von Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust, am 25.04.2024

Zutaten

2	Schalotten	50 g	Butter
150 g	Maronen, geschält und vorgegart	75 ml	weißer Portwein
400 ml	Geflügelfond	125 g	Sahne
	Salz		Pfeffer
1	Bio-Orange	150 g	geräucherte Entenbrust

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Schalotten schälen, fein würfeln und in der Hälfte der Butter anschwitzen. 100 g Maronen zugeben und leicht mitrösten. Mit Portwein ablöschen. Geflügelfond und Sahne zugeben. Deckel auflegen und die Suppe etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Mit dem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
2. In der Zwischenzeit die Orange waschen, abtrocknen und dünn abschälen. Schale in feine Streifen schneiden. Die Frucht halbieren und auspressen. Restliche Maronen klein hacken und in der übrigen Butter anschwitzen. Orangensaft und -schale zufügen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrust schräg in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Suppe in Tassen gießen, Maronen-Orangen-Mischung und Entenbrustscheiben auf der Suppe verteilen und servieren.