



MARRONISUPPE MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST


4 PERSONEN

ZUTATEN

SUPPE

- 1 Zwiebel, geschält, gehackt
- Butter, zum Andünsten
- 50 g Lauch, gewaschen, gewürfelt
- 50 g Knollensellerie, gewaschen, gewürfelt
- 50 g Karotten, geschält, gewürfelt
- 200 g Kastanien, TK, geschält, aufgetaut
-  6 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
-  Koriander

GARNITUR

-  Entenbrust geräuchert,
in Scheiben geschnitten
- Geröstetes Baguette
- Maggia-Pfeffer

ZUBEREITUNG

SUPPE

Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Das Gemüse hinzufügen und dämpfen. Die Kastanien hinzufügen und mit der Gemüsebouillon 30 Minuten köcheln lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Rahm hinzufügen, die Suppe aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf wenig in Wasser aufgelöstes Maizena zum Binden hinzufügen.

ANRICHTEN

Die Suppe portionenweise in Thermogläser füllen, die Entenbrust mit zwei Holzstäbchen anrichten. Mit Maggia-Pfeffer garnieren.

Rezept von La Tavola

