



Maronenschaumsüppchen mit Macadamia-Schokolade

Zutaten für 4 Personen

400 g geschälte, gekochte Maronen, 200 ml Sahne, plus Sahne zum Garnieren. 100 ml Portwein, 1-2 EL Weinbrand, 300 ml Fleischbrühe, Meersalz, Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer, 50 g ca. 40 % Schokolade plus Schokolade zum Garnieren

Zubereitung

Zwei Maronen zur Dekoration beiseite legen. Die restlichen Maronen im Mixer mit der Sahne, dem Portwein und dem Weinbrand fein pürieren. Die Brühe aufkochen und das Maronenpüree unterrühren. Die Suppe zum Kochen bringen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und nochmals aufkochen.

Den Herd auf niedrige Temperatur stellen und die Schokolade in die nicht mehr kochende Suppe einrühren. Die Suppe erneut abschmecken und mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Das Schaumsüppchen in vorgewärmte Suppenteller schöpfen und jede Portion mit einem Klecks Sahne, gehackter Schokolade und geholten Maronen garnieren.