

Sellerie-Birnen-Schaumsuppe mit Marroni und Speck

Ein Rezept von der Allgäuer Starköchin Barbara Schlachter-Ebert

Vorspeise für 4 Personen

1 Zwiebel
30 g Butter
2 Birnen, feste Sorte
500 g Knollensellerie
6 dl Gemüsebouillon
40 ml Weisswein
3 dl Rahm
etwas Maizena
wenig Muskatnuss
etwas Salz und Pfeffer

Einlage:

12 Marroni
50 g Speck, durchwachsen, geräuchert

Garnitur:

50 g Rahm, geschlagen
etwas frischen Estragon

Den Ofen auf 150° C vorheizen. Die Zwiebel schälen und in Würfelchen schneiden. Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Birnen Schälen und entkernen und in Streifen schneiden.

Den Sellerie schälen und klein schneiden, dann mitsamt den Birnen zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann mit Bouillon und Weisswein ablöschen und weich kochen lassen. Mit Rahm aufgiessen, danach nochmals aufkochen und mit dem Mixstab fein pürieren.

Abschliessend durch ein Sieb passieren und die Suppe mit Maizena leicht binden. Die Marroni über Kreuz einschneiden und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Die Schale abziehen und die Marroni vierteln. Den Speck in Streifen schneiden und im heissen Wasser blanchieren, dann ist er nicht mehr so salzig. Trocknen und in der Pfanne knusprig braten. Marroni kurz dazugeben und glacieren, dann beides auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in tiefe Teller geben, Den Speck und die Marroni in die Mitte geben, daneben etwas geschlagener Rahm geben und mit Estragon servieren.

Dazu passt ein spanischer Verdejo aus dem Rueda, ein trockener Weisswein aus dem Rhônetal oder ein Grüner Veltliner

Aus unserem Sortiment:

La Almendrera, Rueda
Château Aigueville, Côtes du Rhône
Grüner Veltliner, Birgit Eichinger