

Maronensuppe mit Hirschschenken



Zutaten für 10 Personen:

- 1,2 kg frische Maronen (ersatzweise TK Ware)
- 5 gehackte Zwiebeln
- 250 g feingeschnittener Kochspeck
- 2 dl Weisswein
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblatt
- 1 Stange Zimt
- 2 lt Gemüsefond oder Wildfond
- 5 dl Rahm
- einige Tropfen Trüffelöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 3 dl Schlagrahm
- etwas gehackte Petersilie

- 500 g in feine Streifen oder Tranchen geschnittener Hirschschenken
(oder Wildschwein)

Zubereitung:

Die Schale der frischen Maronen mit einem Messer einritzen.

Ca. 10 Minuten kochen, damit man sie schälen kann aber dennoch fest bleiben und nicht schon zerfallen.

Tipp: Nicht alle Maronen aus dem Wasser holen, da sie sonst erkalten würden. Im abgekühlten Zustand lässt sich die Haut zwischen Schale und Kastanie nicht mehr entfernen.

Die Zwiebeln mit dem Speck andünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und dem Fond aufgiessen.

Die Maronen, Lorbeer, Nelken und den Zimt dazugeben und 30- 45 Minuten köcheln lassen.

Nelken, Lorbeer und Zimtstange aus der Suppe nehmen und die Suppe pürieren.

Den Rahm zur Suppe geben und noch leicht köcheln lassen.

Etwas Trüffelöl zugeben und abschmecken. Vorsichtig dosieren, da eine zu grosse Menge Trüffelöl zu dominant wird.

Die Suppe anrichten, mit dem Schlagrahm und der Petersilie verzieren.

Die Schinkenstreifen separat als Einlage dazu reichen.