



Maronencremesuppe mit Thymian-Crostini

Zutaten (für vier Portionen):

Maronensuppe

500 g vorgegarte Maronen
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 EL Butter
150 ml (alkoholfreier) Rotwein
700 ml Gemüsebrühe, heiß
150 ml Sahne
½ TL Zimt, gemahlen
1 TL Thymianblättchen, frisch
1 EL Ahornsirup
Salz, Pfeffer

Thymian-Crostini

½ Wurzelbrot
2 EL Olivenöl
Thymian
Salz
1 Knoblauchzehe

Sowie

100 ml Sahne
Zimt, gemahlen

Optional

4-5 frische Maronen

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

In einem Topf Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen, Thymian hinzufügen und frische Muskatnuss hineinreiben. Die vorgegarten Maronen hineingeben - dabei einige für die Einlage aufheben - und kurz mitrösten. Ahornsirup und Zimt dazugeben und die Flüssigkeit kurz einkochen lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen, dann mit Brühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze circa zehn Minuten köcheln lassen.

Wenn für die Einlage frische Maronen verwendet werden, den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine ofensichere Schüssel mit Wasser hineinstellen. Die Schale der Maronen auf der bauchigen Seite kreuzförmig einritzen. Die Maronen 20 Minuten im Ofen backen, dann in ein feuchtes Tuch einschlagen und 10 Minuten dort ruhen lassen. Die Schale vorsichtig entfernen.



Das Wurzelbrot in möglichst dünne Scheiben schneiden. Öl mit Thymian, Salz und geriebenem Knoblauch pürieren und die Brotscheiben damit bestreichen. In einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anrösten und kurz auf Küchenpapier entfetten. In dem übrigen Thymian-Öl die Maronen für die Einlage anschwitzen. Für das Sahnehäubchen die kalte Sahne mit Zimt mit einem Handrührgerät luftig aufschlagen, bis zum Servieren kühl stellen.

Zu den Maronen und der Brühe nun Sahne hinzufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ganzen Maronen in tiefe Teller legen und heiße Maronencremesuppe darauf schöpfen. Ein Löffel geschlagene Sahne mittig aufsetzen. Die Crostini an den Tellerrand lehnen und die Suppe mit einem Thymianblättchen toppen.

Nährwerte pro Portion:

766 kcal – 42 g Fett – 11 g Eiweiß – 81,5 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.