

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2025 ▪**
Tagesmotto „Weihnachts-Büffet“ mit Mario Kotaska



Maurizio Oster

Maronensuppe mit geräucherter Maronenschnitte und Wintertrüffel

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

350 g vorgegarte, vakuumierte Maronen
2 Schalotten
50 g Butter + Butter zum Anschwitzen
250 g Sahne
600 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
Honig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

50 g Butter in einen kleinen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Maronen und Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Mit Gemüsefond auffüllen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne hinzufügen und in einem Standmixer 3 Minuten pürieren. Abschließend mit etwas Nussbutter, Salz und Honig abschmecken.

Für die Maronenschnitte:

50 g vorgegarte, vakuumierte Maronen
1 Knolle Wintertrüffel
1 Scheibe Tramezzini
Butter, zum Braten
Sahne, zum Verfeinern
¼ Bund Kerbel
Salz, aus der Mühle

Maronen in Butter schmoren und anstampfen. Salzen und mit etwas Sahne cremig rühren.

Tramezzini mit Hilfe eines Nudelholz plattieren. Tramezzini in 3 x 8 cm große Streifen schneiden und knusprig anbraten.

Maronenstampf mit Hilfe einer Räucherpistole und Mandelholz für ca. 5 Minuten räuchern. Kerbel hacken und unterheben. Dann den Stampf auf der Schnitte anrichten und den Trüffel darüber hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.