

• Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2025 •  
Tagesmotto „Weihnachts-Buffet“ 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 Verfeiern  
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.