Marroni-Cappuccino mit Trüffelschaum

Eine cremige Marronisuppe mit feinem Trüffelschaum – eine raffinierte Vorspeise für besondere Genussmomente in der Adventszeit.

Zutaten:

Für die Suppe

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 5 cm weisser Lauch, fein geschnitten
- 20 g Butter
- 1 TL Zucker
- 200 g Marroni, gekocht und vakuumiert
- 5 cl Noilly Prat (trockener Wermut)
- 8 dl Geflügelfond
- 4 dl Halbrahm
- Salz und Pfeffer

Für den Trüffelschaum

- 1,5 dl Milch
- 50 g Butter
- 1 dl Halbrahm
- 1 Prise Salz
- ½ TL Trüffelöl

Zubereitung:

1. Schalotte und Lauch mit Zucker in Butter glasig dünsten. Marroni kurz mitdünsten.
2. Mit Wermut ablöschen und vollständig einkochen lassen. Fond und Halbrahm zufügen und 15–20 Minuten sanft köcheln.
3. Fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Schaumzutaten gemeinsam kurz aufkochen, mit dem Stabmixer aufschäumen und auf die Suppe geben.

Optec Energiespartipp:

Mit Deckel sanft köcheln lassen statt stark zu kochen. Das reduziert den Wärmeverlust.