



Maronen-Pilz Cremesuppe mit Palmkohl

Zutaten für 2 Personen:

Suppe
 2 Pack vakuumierte Maronen
 (je 200 g)
 150 g Champignons
 3 – 4 Möhren
 150 ml Hafer Cuisine
 (oder herkömmliche Sahne)
 1 Zwiebel
 100 ml Weißwein
 500 ml Gemüsebrühe
 Salz
 etw. geriebene Muskatnuss
 1 Prise Paprikagewürz
 2 Zweige Thymian
 etw. Habanero Sauce
 Olivenöl

Einlage
 1 Bd Palmkohl
 1 Handvoll Kürbiskerne
 Crema con Aceto Balsamico
 100 g Champignons
 Salz
 Olivenöl
 einige Scheiben Toast

Öl in einem großen Topf erhitzen, um darin die gehackte Zwiebel glasig zu dünsten, dann die in Würfel geschnittenen Möhren zugeben und einige Min braten. Schließlich die vakuumierten und zunächst kleingeschnittenen Maronen beifügen und zuletzt die geputzten, gewürfelten Pilze beifügen. Mit Paprika und den anderen Gewürzen verfeinern und scharf anbraten. Schließlich mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles 15 Min köcheln lassen.

Während die Suppe kocht, einige Scheiben Toast mit einem Keks- ausstecher (z. B. in Stern- oder Pilz-Form) ausstechen. Etwas Fett in einer Pfanne zerlassen und die Toast-Figuren darin von beiden Seiten zu goldbraunen Croutons anrösten. Anschließend herausnehmen, um den gewaschenen und in feine Streifen geschnittenen Palmkohl darin zu schwenken. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Dann zum Kohl in die Pfanne geben und ebenfalls kurz mit anbraten. Einige Kürbiskerne grob hacken und beiseitelegen. Nun wieder der Suppe widmen, diese mit einem Pürrierstab zu einer feinen Cremesuppe verarbeiten und mit der Hafer Cuisine verfeinern. Hierbei einen kleinen Schuss für das Anrichten der Suppe zurückbehalten.

Die Suppe in Schälchen geben, mit einem Schuss Sahne (Alternative), Kürbiskernen, einem Schwenk Balsamico, der Gemüseeinlage und den Croutons anrichten.