



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com
Tel. 0 26 42 – 4 27 57 · Fax 0 26 42 - 4 53 01

Maronen-Suppe

Ansatz:

500	g	geröstete Maronen, geschält	Karotten, Schalotten und Zwiebeln kurz in Butter andünsten, mit Entenfond und Maronen und Kräuterbouquet eine Stunde köcheln lassen, abschütten und den Fond aufheben. Gemüse und Kräuterbouquet entfernen.
1,6	l	Entenfond	
1		Zwiebel, geviertelte	
1		Karotte, geviertelte	
1		Schalotte geviertelte	
1		kleines Kräuterbouquet (Selleriegrün, grünen Teil vom Lauch, Thymian, Lorbeer)	
50	g	Butter	

Anfertigung:

600	g	gekochte Maronen aus dem Ansatz	Den Fond salzen und die gekochten Maronen darin cremig mixen und anschließend durch ein Haarsieb streichen. Würzen und vor dem Servieren mit Sahne und Butter montieren. Nochmals abschmecken.
1,2	l	Maronenbrühe	
10	g	Salz	
200	ml	Sahne	
150	g	Butter	
4		Entenbrustspießchen	Mit Spießchen von rosa gebratener Entenbrust anrichten. Restliche Maronen in der Suppe verteilen.
1	TL	Öl	