

Stenger's Schlemmerabend

Vorspeise

Rezept für 2 Personen: **Maronensüppchen mit Chili-Nüsschen und Tonkabohnen-Croutons**



Zutaten:

Für die Suppe:

- 1 Glas Stengers Maronensuppe
- Alternativ:
- 200 g vorgegarte Maronen
- 1 kleine Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 15 g Butter
- 400 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 1 kleiner Schuss Weißwein (optional)
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Für die Chili-Nüsschen:

- 40 g Walnusskerne
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Salz

Für die Tonkabohnen-Croutons:

- 2 Scheiben helles Brot oder Baguette
- 1 EL Butter
- 1 Messerspitze geriebene Tonkabohne

Zubereitung:

1. Suppe

1. Stengers Maronensuppe im Topf erwärmen
- Alternativ:
2. Schalotte und Knoblauch fein hacken.
3. Butter in einem Topf schmelzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen.
4. Maronen grob zerkleinern, dazugeben und kurz mitrösten.
5. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen.
6. Mit Gemüsefond aufgießen und 10–12 Minuten köcheln lassen.
7. Sahne zugeben und die Suppe fein pürieren.
8. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit ergänzen.

2. Chili-Nüsschen

1. Nüsse grob hacken.
2. In einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten.
3. Hitze reduzieren, Honig/Ahornsirup zugeben und die Masse kurz karamellisieren lassen.
4. Mit Chili und Salz würzen, auskühlen lassen und leicht voneinander trennen.

3. Tonkabohnen-Croutons

1. Brot in kleine Würfel schneiden.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen.
3. Croutons goldbraun rösten.
4. Vom Herd nehmen und die Tonkabohne fein darüber reiben. Gut mischen.