



MARONENSUPPE

mit gebratener Entenbrust und Birnenragout

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe:

2 EL Zucker
200g gekochte und geschälte
Maronen
150ml Portwein, weiß
350ml Gemüsefond
150ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust
1 TL Rapsöl
1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter
1 Prise Zimt
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für das Birnenragout:

1 Birne
200ml Weißwein
2 EL Zucker
1 EL Stärke
Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

2 Kugeln Rosenkohl
1 Schale Kresse

Zubereitung

Für die Entenbrust den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Rapsöl hinein geben und die Entenbrust mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Die Ente solange anbraten, bis sie eine goldgelbe Farbe hat. Dann von der anderen Seite noch 1 Min braten. Anschließend für ca 35 Min. (je nach Größe der Entenbrust) in den Ofen auf den Gitterrost auf mittlerer Schiene legen und ein Backblech darunter geben.

Für die Suppe den Zucker in einem Topf hell karamellisieren, dann die Maronen zugeben und mit Portwein ablöschen. Nun den Gemüsefond zugeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Sahne zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Birnenragout die Birne schälen, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf schmelzen, mit Weißwein ablöschen und mit der in Wasser angerührten Stärke abbinden. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur den Rosenkohl entblättern und kurz in Salzwasser blanchieren.

Wenn die Entenbrust fertig ist, die Butter in einer Pfanne schmelzen, alle Gewürze zugeben und die Ente in der aufschäumenden Gewürzbutter schwenken.

Zum Anrichten die Suppe aufschäumen und in ein Glas abfüllen. Die Ente in Tranchen schneiden und neben dem Glas mit dem Birnenragout anrichten. Mit Kresse und den Rosenkohlblättern dekorieren.