

## Johann Lafer | Maronen-Suppe mit Entenbrust

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Maronen, geschält, vakuumverpackt
- 2 geräucherte Entenbrustfilets à ca. 250 g
- 2 Scheiben Toastbrot
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 50 ml weißer Portwein
- 600 ml Geflügelfond
- 150 g Sahne
- 1 Msp. Zimtpulver
- Chili aus der Mühle
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und den Knoblauch darin andünsten.

Die Maronen dazugeben und leicht anrösten. Mit Portwein ablöschen. Fond und Sahne zugeben und die Maronen 15 Minuten weich garen. Anschließend die Maronen mit der Flüssigkeit im Küchenmixer fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb zurück in den Topf passieren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden. Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten. Mit Salz, 1 Msp. Zimtpulver und Chili würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Maronen-Suppe auf Suppen-Teller oder -Tassen verteilen, die Entenbrustscheiben darin anrichten und die Chili-Croûtons darüberstreuen.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 02.02.2008*

*Prominente Gäste: Marion Kracht & Guildo Horn*