



Cremiges Maronisüppchen mit Trüffelöl

Zutaten für 4 Portionen

- Pflanzenöl zum Anbraten einiger Zutaten
- 3 Schalotten | ca. 85 g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Kartoffel | ca. 125 g
- 250-285 g gekochte und geschälte Maronen | ich bevorzuge die eingeschweißten Maronen, hatte diesmal aber nur die Dosen-Maronen erhalten (285 g von der Firma Kattus), die sich wider Erwarten als sehr lecker und geeignet für dieses Rezept erwiesen haben
- 2 Scheiben Knollensellerie | ca. 90 g
- 750 ml Gemüsebrühe | man kann auch eine Instantbrühe anrühren
- 2 EL dunkler Balsamico Essig
- 1 EL Agavendicksaft
- 5-6 Zweige frischen Thymian
- 2-3 Lorbeerblätter
- 1 EL frischer Zitronensaft
- Meersalz & weißer Pfeffer
- Frisch aufgeriebene Muskatnuss
- 200 ml Soja Cuisine (oder eine andere Pflanzen Cuisine)
- Trüffel-Öl (optional)

Zubereitung (ca. 35 Minuten)

1. 3 Schalotten und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Maroni aus der Packung nehmen oder aus der Dose in einem Sieb abgießen und waschen.
2. Eine mittelgroße Kartoffel gut waschen und mitsamt Haut erst halbieren und dann grob würfeln. Rinde von einem Teil der Sellerieknolle entfernen und zwei Scheiben abschneiden. Die Selleriescheiben ohne Rinde ebenfalls in Würfel schneiden. 750 ml Gemüsebrühe abmessen, auftauen oder eine Instantbrühe anrühren.
3. 2 EL Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Kartoffel- und Selleriestücke hinzugeben und ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Jetzt die Maroni hinzugeben und dabei mit den Händen leicht zerbröseln und zerdrücken. Alles miteinander vermengen und weiter anbraten. Die Zutaten mit 1 EL Agavendicksaft kurz karamellisieren lassen und mit 2 EL Balsamico Essig ablöschen. Gleich darauf die Hälfte der bereit gestellten Brühe dazu gießen.
4. Die Zutaten in der Brühe kurz aufkochen lassen und dann die Hitze vom Herd etwas reduzieren. Die Blättchen von etwa 5 Zweigen Thymian abzupfen und zusammen mit 2 Lorbeerblättern hinzu geben. Suppe bei leicht gekipptem Deckel rund 15 Minuten köcheln lassen. Nach 10 Minuten nochmals etwas Suppe dazu gießen (etwa die Hälfte des Restes).
5. Nach 15 bis 18 Minuten Kochzeit die Lorbeerblätter entfernen, 180-200 ml Soja Cuisine in die Suppe gießen und alles mit einem Schneidstab fein pürieren. Die Suppe anschließend durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf passieren.
6. Suppe nochmals leicht köcheln lassen, restliche Brühe aufgießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und weißem Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Ganz zum Schluss etwa 1 EL Zitronensaft untermengen.
7. Suppe mit Soja Cuisine und Thymian garnieren, mit Trüffelöl beträufeln und heiß servieren.

Tipp: Wer kein Trüffelöl hat oder verwenden möchte, kann die Suppe natürlich auch ohne Trüffelöl servieren. Jedoch passt Trüffelöl einfach hervorragend zu dieser Suppe, weil noch eine Geschmacksnuance hinzu kommt, die alles zusammen abrundet. Wahlweise sollten sonst geröstete, dunkle Brot-Stücke zu dieser Suppe gereicht werden.