

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Kastaniencremesuppe mit Aronia und Garnelen

für 4 Personen:

2	Zwiebeln
1 TL	Butter
250 g	geschälte Esskastanien (vakuumiert oder tiefgekühlt)
100 ml	Aronia-Saft
1 l	Gemüsebrühe
10	frische Salbeiblätter Bertram, Ursalz, Pfeffer
250 g	Zuckerschoten
200 g	Riesengarnelen (roh, geschält)
1 TL	Olivenöl
4 EL	getrocknete Cranberrys
100 ml	Sahne

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, bis sie schäumt. Kastanien und Zwiebelwürfel darin 5 Minuten andünsten, mit Aronia-Saft ablöschen und mit Brühe aufgießen. Salbei waschen, trockenschütteln und fein schneiden (4 Blätter für die Dekoration aufheben). Den Salbei in die Suppe geben und die Suppe 30 Minuten kochen, dann im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuckerschoten in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, abgießen und kalt abschrecken. Garnelen der Länge nach halbieren, dabei den dunklen Darmfaden entfernen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten je 2 Minuten braten. Cranberrys und Zuckerschoten in die Pfanne geben und mit Salz und Bertram würzen. Vom Herd nehmen. Die Sahne halb steif schlagen und unter die Suppe mixen. Die Kastaniencremesuppe mit Garnelen, Zuckerschoten und Cranberrys anrichten und mit Salbei garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München