



Zutaten für 8-10 Gläschen

3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
8 Zweige Thymian
500 g Maronen (vakuumverpackt)
30 g Butter
800 ml Geflügelfond
400 ml Gemüfefond
200 ml Sahne

200 ml Milch
ein paar getrocknete Steinpilze

8 Black-Tiger Garnelen
etwas Sojasauce
1 kleine Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Piment
Olivenöl



Cappuccino von der Marone mit Black-Tiger Garnele

Zubereitung

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Thymian abspülen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen. Maronen aus der Vakuumverpackung nehmen und grob hacken.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und die Thymianblättchen glasig dünsten. Maronen hinzugeben und etwa eine Minute weiterbraten. Geflügel-, Gemüfefond und die Sahne dazugießen und zum kochen bringen. Auf mittlerer Stufe etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Black-Tiger Garnelen vorbereiten: den Darm entfernen, waschen und trocken tupfen. Knoblauchzehe fein würfeln. Die Riesengarnelen mit etwas Sojasauce, Olivenöl, Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle in einer Schüssel verrühren und etwa 10 Minuten marinieren lassen.

Getrocknete Steinpilze in einem Mörser oder einem Küchenmixer fein zermahlen und beiseite stellen.

Die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Riesengarnelen von beiden Seiten anbraten und bei Bedarf mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Milch aufkochen und mit einem Milchaufschäumer aufschäumen. Maronensuppe vorsichtig in Gläschen füllen, den Milchschaum vorsichtig darauf verteilen und mit zermahlenden getrockneten Steinpilzen garnieren. Black-Tiger Garnele dazu servieren.