

Kochen mit Stern

Kartoffelsüppchen mit Maronen

Zutaten:

80 g Porree

1 weiße Zwiebel

500 g festkochende Kartoffeln

800 ml Gemüsebrühe

400 ml Sahne

1 Lorbeerblatt

1 Knoblauchzehe

50 g gekochte Maronen

50 g Blauschimmelkäse (Wer den nicht mag, ersetzt ihn einfach durch gebratene Shitake-Pilze)

20 g Haselnüsse

1 Prise Muskat

8 schwarze Pfefferkörner

3-4 EL Pflanzenöl

Anleitung:

1. Das Weiße vom Porree, die geschälte Zwiebel sowie den Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Die geschälten Kartoffeln in feinere Würfel schneiden.

2. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Die Kartoffelwürfel und die übrigen geschnittenen Gemüse hineingeben und 2-3 Minuten bei hoher Temperatur andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Hitze auf die Hälfte reduzieren, so dass es leicht köchelt.

3. Das Lorbeerblatt und die 8 (!) Pfefferkörner dazugeben. Zum Schluss mit der Sahne aufgießen. 30 Minuten köcheln lassen und zwischendurch immer mal wieder umrühren.

Währenddessen:

4. Die Haselnüsse halbieren und in einer trockenen Pfanne anrösten, bis sie duften. Die Maronen und den Blauschimmelkäse zerkleinern.

5. Nach dreißig Minuten das Lorbeerblatt aus dem Topf nehmen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Salzen und eine Prise Muskatnuss hineinreiben.

6. Auf zwei Suppenteller die Haselnüsse verteilen, den Blauschimmel und die Maronen dazugeben und mit dem Kartoffelsüppchen übergießen.



Bon appétit!

livenachneun[®]