



Maronensuppe mit Salbei

Man nehme für 6 Portionen:

400 g vorgekochte Maronen	6 Maronen zum Garnieren in Scheiben schneiden, den Rest grob hacken
1 Zwiebel	halbieren, pellen, in Würfel schneiden
1 Knoblauchzehe	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Scheiben schneiden
18 Salbeiblätter	6 Blätter in Streifen schneiden, 12 sind zum Garnieren
3 EL Olivenöl	zusätzlich etwas zum Garnieren
20 g Butter	
900 ml Gemüsebrühe	
200 g Crème fraîche	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die 12 ganzen Salbeiblätter bei mäßiger Hitze darin braten, bis sie knusprig sind. Vorsichtig herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Butter zum Olivenöl geben und die Zwiebel darin glasig dünsten.
- Salbestreifen und Knoblauch zugeben und eine Weile mitdünsten.
- Maronen und so viel Brühe zugeben, dass diese gerade bedeckt sind und alles 15 Minuten kochen.
- Die Maronen mit dem Pürierstab glatt pürieren, restliche Brühe zugeben, aufkochen, vom Herd nehmen und die Crème fraîche unterrühren. Von jetzt an soll die Suppe nicht mehr kochen. Mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.
- Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen, Maronenscheiben und je 2 Salbeiblätter darauf geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Dazu: Baguette, Käsestangen, Grissini oder ähnliches, und natürlich trockener Weißwein...

Übrigens: Frische Maronen sind schwer erhältlich. Wenn man welche ergattern kann: Man braucht gut 500 g, die Maronen werden blanchiert, dann gepellt, und die Kochzeit muss angepasst werden.