



Getrüffelte Maronensuppe mit Rosmarin-Limonen Crumble

Zutaten

Für die Kastaniensuppe:

1 Schalotte, in Würfel geschnitten
100 g Maronen, vorgekocht oder geröstet
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Pflanzensahne (z.B. Hafer- oder Sojasahne)
50 ml trockener Weißwein
2 EL Sojasauce
1 Msp Knoblauch, fein gehackt oder gepresst
Salz, Pfeffer und Olivenöl nach Geschmack

Für den Trüffelschaum:

1/8 l vegane Sahne, aufschlagbar
1 TL Trüffelöl
Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie nach Geschmack

Für den Crumble:

3 EL glutenfreie Brösel
2 EL Mandeln, grob gehackt
2 EL vegane Margarine
1 Msp Knoblauch, fein gehackt
1 EL Petersilie, frisch gehackt
1 EL Hefeflocken
Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und Rosmarin nach Geschmack

Dekoration:

Ein paar frische Petersilienzweige



ERNST SCHAßBERGER
ERNÄHRUNGSEXPERTE

Zubereitung

Für die Kastaniensuppe in einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig anbraten. Die Maronen hinzufügen und kurz mit anbraten. Gemüsebrühe, Pflanzensahne, Weißwein und Sojasauce hinzufügen und zum Kochen bringen. Den Knoblauch einrühren und die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab die Suppe pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Trüffelschaum alle Zutaten vermengen und die Sahne leicht aufschlagen.

Für den Crumble in einer Pfanne die vegane Margarine erhitzen und die Brösel, Mandeln, Knoblauch und Hefeflocken hinzufügen. Unter ständigem Rühren anrösten, bis die Mischung goldbraun und knusprig ist. Petersilie, Limettenabrieb, Salz, Pfeffer und Rosmarin einrühren und vom Herd nehmen.

Anrichten

Die Kastaniensuppe in Schalen füllen. Den Trüffelschaum vorsichtig auf die Suppe geben. Mit dem Crumble bestreuen und sofort servieren. Mit ein paar frischen Petersilienzweigen dekorieren.