



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



MARONENSUPPE

MIT APFELPERLEN UND GEPUFFTEM AMARANTH



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Maronensuppe mit Apfelperlen und gepufftem Amaranth

Rezept für 4 Personen

150	Gramm	Maroni TK oder geschält und gegart
100	Milliliter	Gemüsefond
100	Milliliter	Sahne
100	Gramm	Butter
80	Milliliter	weißen Portwein oder hellen Traubensaft (alkoholfrei)
5	Gramm	Amaranth gepufft
1	Stück	Apfel Granny Smith
7	Milliliter	Apelessig
15	Gramm	Zucker
	Prise	Salz, Pfeffer, Muskat gemahlen, Nelken gemahlen, Zimt gemahlen



ZUBEREITUNG

Maronensuppe mit Apfelperlen und gepufftem Amaranth

Rezept für 4 Personen



Schritt 1

Die Zwiebel in walnussgroße Stücke schneiden und in der Hälfte der Butter glasig dünsten. Dann die Maroni hinzufügen, kurz mitdünsten und leicht Farbe annehmen lassen. Mit der Hälfte des weißen Portweins ablöschen und diesen einreduzieren lassen. Danach den Gemüfefond und die Sahne hinzufügen, aufkochen und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen.



Schritt 2

Währenddessen den Apfel schälen und entweder mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen oder in kleine Würfel schneiden. Die Apfelperlen oder Apfelstücke in der restlichen Butter dünsten und mit dem restlichen Portwein leicht weichschmoren, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Anschließend beiseitestellen.



Schritt 3:

Für den Crunch den Zucker zu einem hellen Karamell erhitzen, den Amaranth unterrühren und alles zu einer glatten Masse verrühren. Auf ein Backpapier geben, mit einem zweiten Blatt abdecken und mit einem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen, sodass die Masse zusammenhängend bleibt. Nach dem Abkühlen in mundgerechte Stücke brechen.

Schritt 4

Die durchgeköchelte Suppe fein mixen und nach eigenem Geschmack mit Gewürzen abschmecken.



Schritt 5:

Die Apfelperlen in Suppenschalen geben, die heiße Suppe darauf gießen und den Amaranth-Crunch in mundgerechte Stücke brechen und darüber verteilen.



*Demi Chef de Cuisine Blue Spa -
Benjamin Osterloh*

WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS BEIM KOCHEN
UND GENIESSEN.