

Maronischaumsuppe mit Pilzecken („Im Gmundner“)

Thema:	eine etwas andere Vorspeise – für Besuche, oder ein mehrgängiges Menü
Saison:	am Besten zur Maronizeit - Herbst
Besonderheit:	Beilage (Suppeneinlage) kann beliebig variiert werden
Zu Beachten:	gekochte Maroni (immer ungewürzt) – evt. auch bereits fertig gekauft

Zutaten / Einkaufsliste

für 4 Personen

Maronischaumsuppe

200 g	Maroni gekocht
2	Zwiebel (klein)
1/4	chinesischer Knoblauch
1 TL	brauner Zucker
100 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Rama Cremefine 7%
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Kresse
n.B.	Öl

Pilzecken

4 Blätter	Yufkateig (Filoteig)
100 g	Champignon
1	Frühlingszwiebel
1	Ei
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Majoran
n.B.	Öl (zum herausbacken)



Zubereitung

Maronischaumsuppe:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl anbraten. Die gekochten und geviertelten Maroni dazugeben, mit dem Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach die Rama Cremefine dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Pilzecken:

Den Frühlingszwiebel fein schneiden, die Champignon klein würfeln und Beides gemeinsam in Öl anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran pikant abschmecken. Jeweils zwei Yufkateigblätter übereinander legen (dazwischen mit Wasser bestreichen) und in Quadrate schneiden. Mit der Pilzmasse belegen, mit dem versprudelten Ei die Ränder bestreichen und zu einem Dreieck zusammendrücken. Im heißen Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pilzecken getrennt von der Maronischaumsuppe servieren (damit sich diese nicht in der Suppe auflösen).

Gutes Gelingen und Guten Appetit