



Festtagsrezept / Vorspeise

Maronensüppchen mit Walnuß-Ravioli Einlage

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Maronen
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 50 g Butter
- Rosmarin / Thymian / Salbei
- Salz / Pfeffer
- 50 ml Wermut (Martini)
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- 200 g Walnuß-Ravioli (ca. 5 Stück pro Person)
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

1. Schalotten, Knoblauch und Gemüse schälen, putzen und fein würfeln.
2. Butter in einem kleinen Topf zum schäumen bringen. Maronen, Gemüse und Kräuterzweige darin anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen.
3. Fond und Sahne angießen und wieder um die Hälfte einkochen lassen.
4. Kräuter entfernen. Die Suppe mit dem Mixer fein pürieren und mit dem Gemüsefond auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In der Zwischenzeit in einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Walnuß-Ravioli hinein geben. Umrühren. Und in 3 Minuten bissfest garen.
6. Die Suppe in Teller oder Gläser füllen.
Mit einer Schaumkelle die Ravioli herausheben und in die Suppe legen.

Leckere Deko:

Sahne- oder Milchhäubchen
frischer Pfeffer aus der Mühle
Thymian