Maronisamtsüppchen

500g Tiefkühl geschälte Maroni im Ganzen
200g Tiefkühl Maronipürree
100g Schalotten, grob gehackt
50g Butter
500g Sellerieknolle, geschält in Würfel
30g Knoblauch, klein gehackt
2 cl Amaretto
120ml trockenen Weißwein
250 ml Apfelsaft
2 l Gemüsesuppe aus 2 Pckg. Suppengemüse
500ml Schlagobers
Saft einer halben Zitrone
TL Butter, feinblättrige Maroni
Petersilie gehackt

Salz, Chili oder Cayenne, 3 Lorbeerblätter

Gemüsesuppe selber zubereiten für die Weiterverwendung.

Amaretto und Weißwein auf Hälfte reduzieren. Beiseite stellen.
Schalotten, Knoblauch und Sellerie in Butter anrösten mit Suppe aufgießen, beide Maroni dazu, Apfelsaft, und den reduzierten Alkohol dazu und 15-20 Minuten kochen, bis Sellerie weich ist
Alles in den Mixer und ganz fein mixen. Im Blendtec. Falls der Mixer nicht stark genug ist, bitte alles einmal durch ein Sieb schicken, damit die Suppe ganz samtig wird.
Mit Zitronensaft, Salz und Chili abschmecken, Am Schluss das Schlagobers unterrühren
Ich hebe ein paar schöne Maroni auf, schneide sie in sehr dünne Scheiben und röste sie in Butter an, salzen um damit die Suppe zu garnieren.
Ein paar weiche Maroni (in Gemüsesuppe gegart) als Einlage in die Schale, mit Suppe aufgießen, Maroni Chips und Petersilie.

©Marion Svoboda