

Maronencremesuppe

Rezept für 4 Personen

2 kleine Zwiebeln fein schneiden
100g Butter
400g gekochte Maronen und geschält
750ml Gemüsefond
470ml Sahne
4cl Marillenschnaps
50g dünn geschnittene Salami
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die gekochten Maronen dazugeben und mit dem Gemüsefond auffüllen. Auf kleiner Flamme 30 Min. kochen lassen. Dann Sahne dazugeben und weitere 5 Min. kochen lassen. Mit dem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in einen Teller geben und die fein geschnittene Salami darauf geben.

Kürbisrisotto

Rezept für 4 Personen

300g Risotto Reis roh
500g Kürbis (in ca. 1cm große Würfel schneiden)
50ml Weißwein
800ml Gemüsebrühe
40g Parmesan
Salz, Pfeffer
1EL Butter

Zubereitung:

Butter in einen Topf geben und den Reis anschwitzen. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach die Brühe dazugeben wobei stetig gerührt werden muss. Wenn der Reis noch Biss hat den Kürbis und noch etwas Brühe dazu geben und fertig garen lassen. Den Parmesan darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

800g Entenbrust für 4 Personen

Entenbrust salzen und pfeffern und auf der Hautseite schön braun braten. Danach die Entenbrust im Ofen bei Heißluft 90°C ca. 45 Min. weiter garen. Bei Bedarf Temperatur erhöhen.

Für die Rotweinsoße 500ml kräftigen Rotwein in einen Topf geben und eine halbe geschnittene Zwiebel dazugeben. 1 EL Zucker dazugeben und bis auf 0,2l einkochen lassen. Dann mit 250g kalter Butter nach und nach einrühren. Nicht kochen lassen weil sonst die Soße gerinnt. Zum Schluss mit Salz, evtl. Zucker und etwas Zitrone würzen.