

## Maronensüppchen mit gebratener Jakobsmuschel

Zutaten für 5 Personen

400 gr. Maronen ( fertig gegart)  
500 gr. Geflügelfond  
300 gr. Sahne  
100 ml Weißwein  
50 ml weißer Portwein  
1 Schalotte  
10 Stk. Jakobsmuscheln  
etwas Butter, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer  
Kresse

### **Herstellung**

Die Schalotte schälen, klein würfeln und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. 350 gr. Maronen in den Topf geben, kurz mitschwitzen, und mit Weißwein und weißen Portwein ablöschen. Nun mit dem Geflügelfond und der Sahne aufgießen. Alles 10 Minuten köcheln lassen; 1 Eßlöffel Butterwürfel dazugeben und die Suppe mit dem Mixer fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann passieren. Die restlichen Maronen fein hacken. Die Jakobsmuschel vierteln, salzen und pfeffern. Dann in einer heißen Pfanne mit Öl und dann mit Butter braten. Zum Anrichten die gehackten Maronen in den Suppenteller geben, die gebratene Jakobsmuschel darin verteilen und mit der Maronensuppe auffüllen. Mit geschnittener Kresse garnieren.