



Rezeptkarte

Maronensüppchen mit Kaninchenrücken und Kaffee-Curry

Maronensüppchen mit Kaninchenrücken und Kaffee-Curry

Zutaten für 4 Personen:

Maronensuppe: 70 g Schalotten in Ringe geschnitten, 600 g Maronen vorgegart, 5 cl Noilly Prat, 5 cl Weißwein, Salz, Pfeffer weiß, 400 ml Geflügelbrühe, 500 ml Sahne, 60 g Butter
4 große Kaninchenrückenfilets, 200 g Spinat geputzt, ½ Schalotte in feine Würfel, Kaffee-Curry, Salz, Pfeffer weiß, Muskatnuss, 50 g Butter, Rapsöl

Zubereitung (ca. 50 Minuten):

In einem Topf die Schalottenringe in aufschäumender Butter anschwitzen. 400 g der Maronen grob gehackt dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und reduzieren. Mit dem Geflügelfond und der Sahne angießen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe fein mixen und mit Salz und ca. 1-2 TL Kaffee-Curry herzhaft abschmecken. Die Konsistenz der Suppe mit etwas Geflügelfond nach Wunsch regulieren. Nochmals nachschmecken. In einer Pfanne die Schalottenwürfel in etwas aufschäumender Butter anbraten und leicht Farbe geben. Den Spinat hinzufügen, zusammenfallen lassen und mit einer Gabel wenden. Sofort mit Salz, weißem Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Kaninchenrückenfilets mit Salz würzen und ebenfalls in etwas Rapsöl rundherum anbraten. Für ca. 2 Minuten im 180°C heißen Ofen weitergaren und zum Schluss mit etwas schäumender Butter und Kaffee-Curry übergießen. Kurz ruhen lassen, aufschneiden und sofort mit dem Spinat und Suppe servieren. Die restlichen 200 g Maronen als Einlage für die Suppe verwenden.