



## Marronisuppe mit gebratenen Austernpilzen

Die sehr nahrhaften Marroni galten in den südlichen Alpentälern bis anfangs des 20. Jahrhunderts als das Brot der armen Leute. Aber nicht nur, so sagte der französische Botaniker Jacques Daléchamps (im 16. Jh): Die Kastanie ist das Dessert für die Tafel der Reichen sowie das Fleisch für die Armen.

Die kräftige Marronisuppe ist ein feines Herbstgericht, zu der eine Pilzeinlage sehr gut passt. Steinpilze wären zwar naheliegend, aber auch kurz gebratene Austernpilze machen sich sehr gut in dieser Suppe.

*Es ist so eine Gewohnheit, Suppen mit Bouillon zu kochen. Bei dieser Suppe habe ich darauf verzichtet und sie nur mit Salz und weiteren Gewürzen gekocht. Nichts gegen eine gute Bouillon, aber sie liefert einen immer gleichen Grundgeschmack. Nur mit Salz gewürzt, kommen die Aromen der Hauptzutaten besser zur Geltung.*

### Zutaten (2 Vorspeisen)

250g	Marroni mit Schale
1	kleine Zwiebel
2Msp	Zimt
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
1	Lorbeerblatt
10g	kalte Tafelbutter
5cl	Vollrahm
40g	Austernseitlinge
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Marroni für 1 Stunde in kaltem Wasser einlegen, damit die Schale weich wird. Marroni

abgiessen und mit Hilfe eines scharfen Messers von der äusseren, zähen Schale befreien. Dabei faule oder wurmstichige Marroni aussondern.

Marroni für ca. 10 Minuten in kochendes Wasser geben. Pfanne von der Herdplatte ziehen. 2-3 Stück aufs mal mit einem Sieb aus dem Wasser ziehen und unter kaltem Wasser kurz abschrecken. Nun lässt sich die innere Haut mit einem Messer recht gut abziehen. Die Finger ab und zu in kaltes Wasser stecken, so sind die heissen Marroni besser zu handhaben.

Diese Methode funktioniert besser als mit Ofen gerösteten oder mit der ganzen Schale gekochten Marroni.

Marroni in grobe Stücke schneiden. Zwiebel hacken und in nicht zu knapp Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten. Marroni zugeben und unter stetigem Wenden weitere 2-3 Minuten mitdünsten. Mit 4dl Wasser aufgiessen, Lorbeerblatt, Rosmarin und Zimt zugeben. Aufkochen und mit 1/2TI Salz und etwas Pfeffer würzen. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Lorbeerblatt und Rosmarinzweig herausfischen und die Suppe pürieren. Am besten giesst man dazu die Suppe in eine hohes Gefäss, da beim Pürieren direkt in der Pfanne die Suppe leicht über den Rand schwappt.

Suppe zurück in die Pfanne geben und je nach Konsistenz etwas einkochen lassen oder etwas Wasser zugliessen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Butter stückchenweise mit einem Schwingbesen in die Suppe einrühren. Vollrahm zugliessen, bis zum Servieren warmhalten, aber nicht mehr kochen.

Austernpilze in kleine Stücke zerzupfen. In Bratbutter ca. 10 Minuten leicht bräteln, gegen Schluss mit Salz und wenig Pfeffer würzen.

Suppe in Tellern anrichten und die Austernpilze darüberstreuen.







*Etwas zuviel Zimt...*



