

## Kastaniencremesuppe mit Speck und Pfifferlingen

Rezept für 8 Personen

50 g Butter  
500 g tiefgekühlte Kastanien oder Maronen  
150 g gehackte Zwiebeln  
1 gehackte Knoblauchzehe  
1 dl Weisswein  
1.2 Lt. Gemüsebouillon  
1.5 dl Vollrahm  
200 g frische Pfifferlinge  
16 feingeschnittene Scheiben vom geräucherten Speck  
3 EL kaltgepresstes Olivenöl  
2 EL feingeschnittener Schnittlauch oder Liebstöckel  
1.5 dl halbgeschlagener Vollrahm  
Salz, Pfeffer und Muskat

Zwiebeln und Knoblauch in der Butter gut dünsten. Die Kastanien begeben und mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, die Bouillon begeben und das Ganze weichkochen (12-15 Minuten im Dampfkochtopf). Mit dem Mixer pürieren, durch ein feines Drahtsieb in die Pfanne zurück passieren, aufkochen und den Vollrahm darunterziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Speckscheiben in einer Bratpfanne knusprig anbraten und auf Küchenpapier im Ofen warmstellen. Die Pfifferling waschen, abtrocknen, im Olivenöl andünsten bis sie kein Wasser mehr abgeben und abschmecken. Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten, den halbgeschlagenen Vollrahm darauf verteilen, mit den Pfifferlingen, dem Schnittlauch und Speckhälften garnieren.

BUN APPETIT !