

Maisschaumsuppe mit Balsamicoschalotten

Zutaten:

gefunden bei www.knorr.de

200 g tiefgekühlter Mais (ersatzweise Mais aus der Dose)
50 g Schalotten
50 ml Schlagsahne
1 EL MAZOLA Keimöl
40 ml Weißwein
20 ml Aceto Balsamico (Balsamessig)
1 Knoblauchzehe
1 Beutel KNORR Feinschmecker Spargelcreme Suppe
1 TL Honig (z. B. Akazienhonig)
1 TL KNORR Hühner Kraftbouillon
Salz
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
evtl. Zitronensaft
Oregano zum Garnieren

Zubereitung:

Schalotten schälen, eine Schalotte zur Seite legen, den Rest in feine Scheiben schneiden. Schalottenscheiben in 1 EL heißem Öl andünsten, mit Balsamico und 30 ml Wasser ablöschen. Honig und Salz dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen. Ohne Deckel bei starker Hitze sirupartig einkochen. Inzwischen Knoblauch schälen, mit den 4 Schalotten würfeln und im restlichen heißen Öl andünsten. Mais dazugeben und kurz mitdünsten. 300 ml Wasser und Weißwein zugießen, Inhalt der Beutel Spargelcreme Suppe einrühren und unter Rühren aufkochen. Suppe bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten kochen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Evtl. etwas Wasser nachgießen. Sahne halb steif schlagen und unterziehen. Suppe mit der Hühner Kraftbouillon, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und evtl. Zitronensaft abschmecken. Mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen. Balsamicoschalotten auf die Suppe verteilen. Mit

Oregano garnieren.

Druck-Version

© www.elkes-ecken.de