



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Getrüffelte Maronensuppe mit Kalbfleischbällchen

für 4 Personen

ZUTATEN:

Maronensuppe:

500 g Maronen, geschält und vorgekocht
200 g Brühe
300 g Milch
400 g Sahne
Sherry, Trüffelöl, Salz, Zucker, Pfeffer zum
Abschmecken
Optional: frische Trüffel

Kalbfleischbällchen:

400 g Kalbshackfleisch
100 g Semmelbrösel
2 Eier
1 EL scharfer Senf
1 Schalotte
Öl, Petersilie, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Maronensuppe:

Die Maronen mit der Milch und der Brühe aufkochen, die Sahne zugeben, mit den Gewürzen abschmecken und mit dem Pürierstab mixen.

Wenn man mag, kann man ein paar Maronen extra mit etwas Butter und Zucker anschwitzen und als Einlage in die Suppe geben.

Wer es gern möchte kann noch ein paar frische Trüffel über die Suppe hobeln.

Kalbfleischbällchen:

Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl glasig schwitzen und kurz kalt stellen.

Das Hackfleisch mit Senf, Eiern und Semmelbrösel gut verkneten. Die kalten Zwiebeln hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie verfeinern.

Die Bällchen in der Pfanne gut ausbraten und in den Suppenteller geben und dann mit der gerüffelten Suppe aufgießen.