

# Getröfelte Maroniamtsuppe

## Zutaten für 6 Personen

375 g Marone(n) (Maroni), geschälte  
4 ½ Schalotte(n)  
¾ Liter Rinderbrühe  
0,4 Liter süße Sahne  
0,2 Liter Crème fraîche  
1 ½ Zitrone(n) der Saft davon  
1 ½ Msp. Cayennepfeffer  
1 ½ Msp. [Salz](#)  
1 ½ TL Öl (Trüffelöl), oder ein frischer weißer Trüffel  
etwas Butter

## Zubereitung

Die Schalotten schälen und fein schneiden, in etwas Butter anschwitzen. Die Maroni zugeben und mit anschwitzen. Mit Rinderbrühe ablöschen und so lange verkochen lassen, bis die Maroni weich sind. Mit süßer Sahne und Crème fraîche auffüllen. Mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren.

Die Suppe anrichten und abschließend mit Trüffelöl verfeinern oder alternativ frischen weißen Trüffel auf die aufgeschäumte Suppe hobeln. Sofort servieren.

# Gans anders

## Zutaten für 6 Personen

1200 g Gänsefleisch (Gänsebrust), ohne Knochen

[Salz](#)

Pfeffer, frisch gemahlen

Paprikapulver

3 Dose/n Marone(n) (à 425 g)

1200 g Kartoffel(n)

4 ½ [Äpfel](#)

300 g Schalotte(n)

3 Zweig/e Rosmarin

375 ml Apfelsaft

375 ml Fond (Gänsefond, ersatzweise Geflügelbrühe)

150 ml Wein (Glühwein)

4 ½ EL Nutella

## Zubereitung

Gänsebrust mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in einen Bräter legen. Backofen vorheizen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad), Gänsebrust ca. 60 Minuten braten, zwischendurch mit entstehendem Bratensaft begießen.

Kartoffeln waschen, Äpfel schälen, Schalotten abziehen, alles in Achtel schneiden und mit Maronen und Rosmarin nach der Hälfte der Garzeit um die Gänsebrust verteilen. Gänsebrust und Gemüse auf einer Platte anrichten und warm stellen.

Bratenfond entfetten. Apfelsaft, Fond und Glühwein angießen. Sauce mit Nutella, Salz und Pfeffer abschmecken.

# Marzipan - Bratäpfel mit Vanillesoße

## Zutaten für 6 Personern

- 1 ½ EL Rosinen
- 150 g Marzipanrohmasse
- 4 ½ EL [Mandel\(n\), gehackt](#)
- 6 [Äpfel, säuerlich, z.B. Boskoop](#)
- 6 EL Zitronensaft
- 0,19 Liter Apfelsaft
- 1 ½ Pck. Saucenpulver, Vanille für 1/2 l. Milch
- 3 EL Zucker
- ¾ Liter Milch
- Rosinen
- [Mandel\(n\)](#)

## Zubereitung

Marzipan in Stücke schneiden. Die Rosinen und Mandeln damit verkneten. Masse in 4 Stücke teilen. In 1 cm dicke Rollen formen.

Von den Äpfeln einen Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse ausstechen. Je eine Marzipanrolle in die entstandenen Löcher stopfen. In eine flache Auflaufform setzen, mit Zitronen- und Apfelsaft beträufeln und 25 Minuten bei 200° im Backofen braten.

Soßenpulver mit Zucker und 3 EL Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen und Soßenpulver hinzufügen und unter Rühren aufkochen.

Die Soße über die Bratäpfel gießen, mit Rosinen und Mandeln bestreuen.