

# Fenchelsuppe



Ein feines Süppchen, eignet sich wunderbar als Vorspeise, von Isabelle Rossi aus Aspet.

Fotos: Guy Wolff

**D**ie Fenchelknolle und die Schalotten schälen und klein würfeln. In einem Topf in heißem Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Knoblauchzehe schälen, den Keim entfernen und klein würfeln. Den Knoblauch in die Suppe geben und zehn Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und die Sahne hinzugeben. Nochmals während fünf Minuten köcheln lassen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Maronen fein würfeln und zusammen mit den Kürbiswürfeln in der heißen Butter andünsten. Mit dem Ingwer, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Maronenkürbismasse auf den Brickteigblätter verteilen und mit einem Schnittlauchhalm zusammenbinden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft während fünf Minuten erhitzen.

Die Suppe in tiefen heißen Tellern verteilen die Maronenkürbispäckchen in die Suppe stellen und mit Paprikastreifen und Fenchelgrün dekorieren.

## Zutaten für vier Personen

2 Fenchelknollen	1 EL Butter
½ l Gemüsebrühe	½ Kaffeelöffel frisch geriebener Ingwer
½ l Sahne	4 Schnittlauchhalme
2 EL Olivenöl	1 EL fein geschnittene Petersilie
2 Schalotten	Etwas Fenchelgrün
1 Knoblauchzehe	Fein geschnittene Paprikastreifen
Salz, Pfeffer	
4 Brickteigblätter	
16 gekochte Maronen	
50 g Muskatkürbis (gewürfelt)	