

# Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2022 | AUFTAKT IN CREME



VON GERHARD WIESER

*finedining*

CASTEL

# Kastaniencremesuppe

Schwarzer Trüffel



Kastaniensuppe, Kastanien ganz gekocht,  
Champignons gekocht, Trüffelscheiben

Sommelière Ivana Capraro  
*empfiehlt passend dazu:*

Riesling Marienburg "Fahrlay" 2016  
*Weingut Clemens Busch*  
Mosel-Saar-Ruwer | Deutschland

# Zutaten

für 4 Personen

## Cremesuppe

- 80 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 30 g Butter
- 250 g Kastanien, geschält
- 50 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 50 ml Weißwein
- 800 ml Gemüfefond oder Wasser
- 150 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Msp. Muskatnuss

## Weiteres

- 50 g gekochte Kastanien, halbiert
- 4 EL geschlagene Sahne
- Schwarzer Trüffel, gehobelt

# Zubereitung

## Cremesuppe

- *Fein geschnittene Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen.*
- *Anschließend die Kastanien und Champignons dazugeben.*
- *Etwas dünsten lassen, dann mit Weißwein aufgießen.*
- *Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und auf kleiner Flamme ca. 40 Minuten kochen lassen.*
- *Kastaniensuppe im Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.*

## Fertigstellung

- *Die Suppe mit einem Pürierstab aufschäumen.*
- *Die halbierten, gekochten Kastanien in die Suppe legen und je 1 Esslöffel geschlagene Sahne auf die Suppe geben.*
- *Mit den Trüffelscheiben garnieren und servieren.*

## Tipps

- *Vor dem Servieren kann man die Suppe mit etwas kalter Butter und Trüffel-Öl aufmischen.*
- *Kastanien schälen: Die Kastanien ringsum mit der Spitze eines scharfen Messers einschneiden und so lange kochen oder braten, bis sie sich leicht schälen lassen.*
- *Man kann auch tiefgefrorene Kastanien verwenden.*

Wir wünschen Ihnen  
frohe Weihnachten und  
ein gutes neues Jahr.



Castel  
\*\*\*\*\*

[www.hotel-castel.com](http://www.hotel-castel.com)