

## **Apéro**

Gallus 612 mit Focaccia

## **Herbstsalat**

Salat mit herbstlichen Gemüsen und Pouletbruststreifen

## **Marronschaumsuppe mit Pilzen (10 Personen)**

40g Speck  
20g Zucker  
100g Zwiebeln, 100g Stangensellerie, 100g Karotten  
50g frische Eierschwämme  
1 Lorbeerblatt  
1 Knoblauchzehe  
80 g Butter  
800 g Marroni gekocht  
0,75 L Madeira oder Port  
1 L Weisswein  
1.5 L Gemüse Bouillon  
Petersilie, Thymian  
0.5L Rahm

Die Speckwürfel anbraten und beiseite stellen

Den Zucker leicht caramolisieren und mit 3 dl Wasser ablöschen

Zwiebeln, Stangensellerie und Karottenwürfel andünsten

Pilze Lorbeer Knoblauch und Marroni begeben und gut miteinander verrühren

Den carameliserten Zuckersud und den gebratenen Speck dazugeben

Mit dem Madeira und dem Weisswein ablöschen

etwas einkochen und dann bei niedriger Hitze 15 min köcheln lassen

Bouillon Petersilie und Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals 30 min köcheln lassen

Alles mit Mixer pürieren

Rahm unterziehen und die Suppe vor dem Servieren mit dem Mixstab aufschäumen