



## Velouté von Kastanien und Sellerie mit Hirschschinken und Thymian-Migas

**Schritt 1:** Basis dieser Velouté ist die Crèmesuppe Teil 1. Eine Kastaniencrème nach diesem Rezept zubereiten. Butter und Mehl abwiegen.

**Schritt 2:** Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und dieselbe Menge Mehl (Gewicht) zufügen. Mit einem Holzlöffel gut vermischen und bei geringer Hitze 15 Minuten vor sich hinköcheln lassen. Dabei darauf achten, dass diese Mischung nicht braun wird. Die Roux muss ganz hell bleiben und darf keinesfalls rösten oder bei großer Hitze angebrannt werden. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

**Schritt 3:** Die Kastaniencrème unter ständigem Rühren auf ca. 75° C. erhitzen (aber nicht kochen). Die heiße Flüssigkeit nach und nach in kleinen Mengen zu der abgekühlten Roux geben und das Ganze mit einem Schneebesen kräftig schlagen. Unter ständigem Rühren zum kochen bringen und 35 - 40 Minuten leise köcheln lassen (immer wieder rühren). Dabei verändern sich die Stärkeanteile des Mehls, die Sauce wird wieder etwas klarer und geschmacklich runder. Kocht man die Velouté hingegen zu kurz, schmeckt sie mehlig. Falls die Flüssigkeit bei diesem Arbeitsschritt zu dick werden sollte, einfach etwas Sellerie-Sud aus Teil 1 hinzufügen und entsprechend verdünnen.

**Schritt 4:** Die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren, um feine Mehlklümpchen und Verunreinigungen durch Butter und Kastanien zu entfernen. Dann nochmals unter kräftigem Rühren kurz aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ergibt ca. 1½ bis 2 liter Suppe.

**Schritt 5:** Währenddessen die Eier trennen. Für jeden Liter der fertigen Suppe 3 Eigelb (ohne Eischwüre und Keime) in eine Schüssel schlagen und mit 100 ml flüssiger Sahne vermischen. Bei 1½ l fertiger Suppe nehme ich 4 Eigelb und 150 ml Sahne.

**Schritt 6:** Mit dem Schneebesen schlagend nach und nach ¼ l warme Suppe in die Eigelb-Sahne Mischung hineinrühren.

**Schritt 7:** Nun die ungebundene Suppe schlagen und die Ei-Sahne-Kastanien Mischung langsam hineingießen. Die Suppe wieder auf ca. 80°C. erhitzen, kräftig rühren aber nicht mehr kochen lassen. Aufpassen, dass sie am Boden nicht anbrennt. Vom Herd nehmen und 1 EL Butterstückchen (oder Olivenöl) hinzugeben und unter die Suppe rühren. Die Suppe sollte sämig, aber nicht zu dickflüssig sein; ggfs. mit restlichem Selleriesud oder Hühnerbrühe nachkorrigieren. Die Konsistenz ist dann richtig, wenn der Schneebesen leichte Spuren hinterlässt.

**Schritt 8:** Den Hirschschinken in feine Streifen schneiden. Pain de mie in feine Würfel schneiden, frischen Thymian hacken und beides mit etwas Butter oder Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Abkühlen lassen.

**Schritt 9:** Die fertige Suppe mit Salz, etwas Muskat, weißem Pfeffer und Zimtpulver abschmecken, etwas Sahne hinzugeben und mit dem Stabmixer aufschlagen. In vorgewärmte Teller oder Suppenschüsseln verteilen und mit dem Schinken und den Thymian-Migas garnieren.

*Bon appetit!*

© Culture Food Blog, Cyriacus Schultze, [www.culturefood.org](http://www.culturefood.org)



### Zutaten (für ca. 6-8 Personen)

fertige Kastaniencrème aus Teil 1  
125 g Butter  
125 g Mehl  
3 - 4 Eigelb  
150 - 200 ml flüssige Sahne  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle,  
gemahlene Zimtblüten, etwas Muskat  
50 g Hirsch-/ oder Wildschweinschinken  
1 EL Olivenöl (oder 1 EL kalte Butter)  
Pain de Mie (Toastbrot ohne Rinde)  
frischer Thymian

Zubereitungszeit: 45 Minuten

*Weinempfehlung:* Zur Velouté mit Kastanien passt ein gereifter Riesling "Grand Cru", z.B. von Trimbach aus dem Elsass. Weißburgunder aus dem Holzfass oder ein Sherry Amontillado wären die zweite Wahl.

*Quelle: eigenes Rezept*



CASA VINEA

Delikatessen - Accessoires  
[www.casavinea.com](http://www.casavinea.com)