



MAISCREMESUPPE (CREMA DE MAÍS)

Zutaten:

1 Dose Maiskörner
Olivenöl zum anbraten
1 große Zwiebel
300g Kartoffeln
3 Knoblauchzehen
1 Glas Lacroix Geflügelfond auf 1,5l mit Wasser auffüllen.
Etwas Weißwein
Salz, Pfeffer
20g Butter
1,5 Becher Schlagsahne
Serrano-Schinken
Edelsüßpaprika als Garnitur

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe grob geschnitten im Topf mit Olivenöl anschwitzen. Kartoffeln schälen, würfeln und dazugeben. Die Maiskörner aus der Dose abseihen, $\frac{3}{4}$ davon in den Topf geben, den Rest beiseite stellen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Die Suppe ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Die heiße Suppe pürieren. Alles durch ein Sieb gießen, da der Mais sich nicht vollständig pürieren lässt. Butter und einen Becher Sahne dazugeben und alles zusammen schaumig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Maiskörner dazugeben.

Den Serrano-Schinken im Backofen grillen und anschließend zerbröseln. Die restliche Sahne aufschlagen. Die Suppe in möglichst vorgewärmte Suppenteller füllen, mit einem Klecks Schlagsahne, dem Serrano-Schinken und mit etwas Edelsüßpaprika verzieren.