

Champignonschaumsuppe mit Rosmarinhonig



Kategorie	Suppen
Geographisch	mediterran
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten

Servieren Sie dieses spannende Süppchen doch zur Abwechslung einmal im Glas, säuberlich geschichtet - es sieht nicht nur appetitlich aus, es schmeckt auch ausgezeichnet und macht Spass beim Geniessen!

Mise en place

1 Schalotte
4 grössere, braune Champignons
1 kleine Karotte
50 g Knollensellerie
2 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
1 Mokkalöffel Milerb-Rosmarin
wenig geriebene Muskatnuss

5 dl milde Geflügelbouillon

2 dl Rahm

2 TL Rosmarinhonig

Zubereitung

Die Schalotte schälen und fein würfeln, Champignons von allfälligem Schmutz befreien und klein schneiden, Karotte und Sellerie schälen, fein würfeln und alles im Olivenöl andünsten. Lorbeerblatt und Milerb-Rosmarin zugeben, Muskat darüber reiben.

dazugiessen, alles auf ca. 4 dl reduzieren lassen, bis das Gemüse weichgedünstet ist.

Die Hälfte des Rahms beifügen und alles 15 Minuten mit wenig Hitze durchziehen lassen. Dann die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Jetzt die andere Hälfte des Rahms schaumig schlagen.

In die vorbereiteten Gläser vorsichtig je 1 TL Honig träufeln, dann sorgfältig die Champignonsuppe dazugeben. Zuletzt mithilfe eines Löffels den geschlagenen Rahm daraufließen lassen.