

Kartoffelcrèmesüppchen mit Pfifferlingen und Salbeispeckwürfeln

<i>Kategorie</i>	<i>Suppen</i>
<i>Geographisch</i>	<i>nördlich der Alpen</i>
<i>Rezept für</i>	<i>2 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Hilfskoch</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>30 Minuten</i>

Diese wunderbar sämige Suppe mutet herbstlich an. Wie wärs zum Beispiel mit einem eleganten Rehschnitzel mit sautierten Trauben als Hauptgang - wenn man dazu einen feinen Schluck Rotwein kredenzt, kann der Herbst getrost kommen!



Mise en place

*1 Zwiebel, geschält, gewürfelt
1 Prise Korianderpulver
1 Prise scharfer Paprika
1 Prise Curry
2 EL Olivenöl*

*300 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in ca. 3 cm grosse Würfel geschnitten
1 kleine Pastinake, geschält und in ca. 3 cm grosse Würfel geschnitten
5 dl Kalbsfond*

*1 kleine Zwiebel, geschält und in dünne Ringe geschnitten
1 EL weiche Butter
1 Prise Zucker*

*50 g Speckwürfel
1 handvoll frische kleine Pfifferlinge, geputzt und in mundgerechte Stücke geschnitten
1 TL Milerb-Salbei*

*1.5 dl Rahm
einige Spritzer Zitronensaft*

Zubereitung

Die Zwiebelwürfel in einer hohen Pfanne zusammen mit den Gewürzen im Olivenöl glasig dünsten.

Kartoffeln und Pastinaken zugeben und ebenfalls anschwitzen. Jetzt mit dem Kalbsfond auffüllen und weich kochen.

Die Zwiebelringe in der warmen Butter bei milder Hitze goldbraun braten.

Die Speckwürfel im eigenen Fett rösten, Pfifferlinge dazugeben und mitdünsten. Am Ende der Garzeit den Milerb-Salbei unterrühren.

Den Rahm steif schlagen. Die Suppe pürrieren, den Rahm darunter ziehen und mit etwas Zitrone abschmecken. Speck, Pfifferlinge und die Zwiebelringe als Einlage daraufgeben.