

Pilzcrèmesüppchen



Kategorie	Suppen
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	60 Minuten

Eine verführerisch duftende Einladung an den Herbst...

Mise en place

400 g Eierschwämme, Champignons oder andere frische Pilze

40 g Eschalotten

40 g Butter

10 g getrocknete Steinpilze

2 dl qualitativ guter Weisswein

1 Liter Hühner- oder Gemüsebouillon

2 dl Rahm

6 g Milerb-Knoblauch
3 g Milerb-Majoran

Zubereitung

Die Pilze mit einem scharfen Messer von zu weichen Stellen und Erde säubern.

in feine Würfel schneiden.

Zuerst die Eschalottenwürfel andünsten. Sobald sie glasig sind, Pilze beifügen und unter Rühren von allen Seiten Farbe annehmen lassen. Einige kleine dekorative Pilze für die Dekoration herausnehmen und warm stellen.

untermischen und weiterrühren.

Den Pfanneninhalt mit dem Weisswein ablöschen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Danach die Bouillon zufügen, alles zudecken und etwa 40 Minuten leise einköcheln lassen.

schaumig schlagen.

Den Pfanneninhalt pürieren und durch ein Sieb streichen. Danach zurück in die Pfanne geben und warm halten.

Milerb-Würzkräuter begeben, mit dem Schwingbesen gut verteilen. Die Hälfte des Rahms in die Pfanne geben und mit dem Pürierstab appetitlich schaumig zaubern. Die Suppe in vorgewärmte Teller verteilen, mit einem Tupfer Schlagrahm garnieren und mit den warm gehaltenen Pilzchen dekorieren. Bon appétit!

