

Champignonsuppe



Rezept: 0127

Kategorie:

Quelle:

Liste: 3.9. Suppen

Champignons, Gemüse, Sahne,

CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Champignons säubern und von ein zwei Pilzen Scheiben für die Dekoration beiseitelegen, die restlichen Pilze klein schneiden.

In einem Topf das Öl mit der Butter erhitzen und darin die Schalotten und Knoblauchwürfel glasig dünsten. Die Pilze zugeben und kurz mit Anbraten, nun das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen und dann den Gemüsefond hinzugeben, sowie das Lorbeerblatt. Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und für mindestens 15 Minuten glasig anschwitzen. Nun die Sahne langsam in den Suppenansatz geben. Dieser sollte idealerweise nicht mehr kochen. Die Suppe leicht wallend 20 Minuten ziehen lassen. Zum Würzen wenig, fein abgeriebene Zitronenschale beigeben, die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt entnehmen. Die Suppe mit dem Stabmixer aufmixen und für 10 Minuten den Geschmack reifen lassen. Die durch ein feines Sieb passieren. Je nach Konsistenz der Suppe mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden: Dafür eine kleine Menge kaltes Wasser in einen Becher geben und die Speisestärke einrühren. Die Stärkeflüssigkeit nach und nach zur kochenden Suppe geben und bis zur gewünschten Konsistenz binden. Danach noch 2 Minuten ziehen lassen.

Die Petersilie waschen, trockenlegen und fein schneiden. Die Suppe kurz vor dem Anrichten nochmals abschmecken. Mit etwas eiskalten Butter schaumig aufmixen und in heiße Suppenteller anrichten. Als Dekoration die Pilzscheiben und die Petersilie auf den Teller geben. Wer mag gibt noch ein paar Tropfen Kürbiskern- oder Bärlauch Öl hinzu.

Zutatenliste für 2 Personen

- 2 Schalotten, feine Würfel
- 1 Knoblauchzehe, feine Würfel
- 2 EL Butter
- 2 EL Rapsöl
- 400 g Champignons, braune
- 1 Stück Lorbeerblatt
- 80 ml Weißwein, trocken
- 400 ml Gemüsefond
- 150 ml Sahne
- 1 Zitronen, Bio
- 1 TL Speisestärke
- Muskatnuss
- Cayennepfeffer
- $\frac{1}{4}$ Bund Petersilie, glatt
- Salz und Pfeffer
- Dekoration Champignons
- Optional Kürbiskern-/Bärlauch Öl