

Champignon-Creme-Suppe mit pochiertem Ei, Kräutern

Für zwei Personen

Für die Champignon-Cremesuppe:

600 g Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
125 ml Schlagsahne	300 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein
2 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Dinkel-Knusperstangen:

100 g Dinkelmehl, Type 1050	4 Zweige Thymian	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Kräuter:

4 Zweige Kerbel	1 Beet Erbsenkresse	4 Blätter Kapuzinerkresse
-----------------	---------------------	---------------------------

Für das pochierte Ei:

2 Eier	80 ml Weißweinessig
--------	---------------------

Für die Champignon-Cremesuppe:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Thymianblätter von den Stielen abzupfen. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und darin bei mittlerer Hitze ca. 500 g Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian anbraten. Restliche Champignons für die Suppenbeilage beiseitestelle.

Angebratene Champignons mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und Sahne angießen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pürierstab fein pürieren. Bei milder Hitze 15 Minuten leise köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Kurz vor dem anrichten, Öl in einer Pfanne erhitzen und bei starker Hitze die restlichen Champignons anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Dinkel-Knusperstangen:

Dinkelmehl mit Salz mischen. Nach und nach 50 ml warmes Wasser hinzugeben und zu einem weichen, nicht mehr klebrigen Teig vermischen. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig 3mm Dick ausrollen. Thymianblättchen abzupfen. Teig mit Olivenöl bestreichen, Thymian darüber streuen und mit einem großen Messer vorsichtig in Streifen schneiden. Jeden Streifen etwas drehen, um so eine dünne Rolle, bzw. Locke zu formen. Die Teigrollen auf ein Backblech legen und im Ofen 10 bis 15 Minuten bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze goldbraun backen.

Für die Kräuter:

Erbsenkresse vom Beet schneiden, Kapuzinerkresse und Kerbelblätter von den Stielen abzupfen. Kräuter mit einem feuchten Tuch abdecken.

Für das pochierte Ei:

1 Liter Wasser mit Essig in einem breiten Topf zum Sieden bringen. Mit einem Holzlöffel einen Strudel im Wasser erzeugen. Ein Ei aufschlagen und in das sich drehende Wasser gleiten lassen. In 3-4 Minuten wachweich garen. Dann mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in vorgewärmten Teller anrichten. Mit Pilzen, Kräutern und einem pochierten Ei belegen. Auf den Rand des Tellers ein/zwei Dinkel-Knusper-Stangen legen.

Benjamin Kofler am 18. Mai 2022