

Kartoffel-Creme-Suppe mit Pfifferlingen und Schaum-Haube

Für 2 Personen

500 g mehliges Kartoffeln	330 g Pfifferlinge	1 Zwiebel
50 g Butter	600 ml Gemüsefond	60 ml trockenen Weißwein
90 ml Schlagsahne	1 Muskatnuss	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch	Olivenöl	Meersalz
Pfeffer, weiß		

Die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Etwa 30 Gramm der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und die Kartoffelstücke darin andünsten, mit dem Gemüsefond aufgießen und einen Schuss Weißwein zugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen. Die Suppe anschließend mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb gießen. Die Pfifferlinge putzen, kleinschneiden, in einer Pfanne mit heißem Olivenöl kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Schaumhaube etwa 250 Milliliter der Suppe in einen anderen Topf geben, mit der Schlagsahne aufgießen und etwa zwanzig Gramm der geschnittenen Pfifferlinge zugeben. Das Ganze mit der übrigen Butter pürieren, passieren und mit einem Handrührgerät aufschlagen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die übrigen Pfifferlinge in tiefe Teller legen, mit der Kartoffelsuppe auffüllen, den Pilzschaum darauf geben und mit etwas Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Ilse Digby am 05. Oktober 2010