

Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit Tomaten-Butter-Baguette

Für 2 Personen

400 g mehliges Kartoffeln	15 g getr. Steinpilze	1 Baguette
150 g eingelegte Tomaten	1 Zwiebel	1 Frühlingszwiebel
1 Zitrone	1 Muskatnuss	1 Lorbeerblatt
1/2 Bund glatte Petersilie	125 g Butter	800 ml Geflügelfond
2 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und glasig dünsten. Die Steinpilze kleinschneiden, mit dem Lorbeerblatt dazugeben und mitschmoren lassen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in den Topf geben. Die Frühlingszwiebel abziehen, klein schneiden und ebenfalls zu den Pilzen und den Kartoffeln geben. Mit dem Geflügelfond aufgießen und 25 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Die eingelegten Tomaten pürieren. Anschließend die weiche Butter dazugeben, alles zu einer cremigen Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Scheiben des Baguettes schräg schneiden und mit der Tomatenbutter bestreichen. Das Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen und die Suppe pürieren. Mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone halbieren und etwas Saft in die Suppe träufeln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Suppe in eine Schüssel geben und mit der Petersilie garnieren. Das Tomatenbutter-Baguette daneben anrichten und servieren.

Anke Leo-Becker am 24. Januar 2012