

Rosmarin-Suppe mit gebratenen Steinpilzen

Für zwei Personen

50 g frische Steinpilze	1 Schalotte	70 g weiße Champignons
200 ml Geflügelfond	70 ml Schlagsahne	1 TL Speisestärke
1 TL Honig	2 EL Butter	3 Zweige Rosmarin
Zucker, Salz, Pfeffer		

Die Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Die Champignons putzen und in Würfel schneiden. Vom Rosmarin die Nadeln abstreifen und einen Teelöffel beiseitelegen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Hälfte der Schalotten sanft anbraten. Anschließend die Pilze und den übrigen Rosmarin hinzugeben, mitbraten, das Ganze mit Geflügelfond aufgießen, aufkochen lassen und bei kleiner Hitze etwa 25 Minuten sanft köcheln. In der Zwischenzeit die Steinpilze putzen, eventuell wurmige Stellen herausschneiden und in dickere Scheiben schneiden. Die Schalotten ganz fein würfeln, in einer Pfanne die übrige Butter erhitzen, die Schalotten und die Steinpilze darin bei kleiner Hitze goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrigen Rosmarinnadeln ganz fein hacken, dazugeben, alles durchschwenken, und zur Seite stellen. Die Suppe vom Herd nehmen und das Gemüse durch ein Sieb abgießen. Die Sahne in die Suppe geben und erneut aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Ganze eventuell mit Speisestärke abbinden und etwas aufmixen. Die Suppe mit etwas Honig auf Tellern anrichten und mit den Steinpilzen garnieren.

Claudia Grün am 11. Dezember 2013