

Champignon-Creme-Suppe mit Kräuter-Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

ca. 250 g braune Champignons	2 EL Butter	1 Bund glatte Petersilie
1 weiße Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	600 ml Pilzfond
100 g saure Sahne	2 Eier	Salz, Pfeffer

Für die Kräuter-Croûtons:

3 Scheiben Weißbrot	80 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

Butter	Salz
--------	------

Für die Suppe:

Die Champignons vorsichtig putzen und in Scheiben schneiden. Zwei Champignons für die Garnitur bei Seite legen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Pilze und Petersilie ca. 10 Minuten in der Butter andünsten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und zu den Pilzen und der Petersilie geben. Mit Fond ablöschen und würzen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Nach weiteren ca. 20 Minuten Dünsten, die saure Sahne hinzugeben und die Eigelbe unterheben.

Für die Kräuter-Croûtons:

Die Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Butter in eine Moulinette geben, Petersilie und Schnittlauch hinzugeben, mit Salz würzen und mixen.

Weißbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Würfel mit Kräuterbutter bestreichen.

Eine Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin goldbraun braten.

Für die Garnitur:

Die Champignon-Scheiben in einer Pfanne mit Butter und etwas Salz kross braten.

Die Champignon-Cremesuppe in tiefen Tellern anrichten, Champignon-Scheiben darauf garnieren und Kräuter-Croûtons separat in kleine Schüsseln geben. Alles gemeinsam servieren..

Ingrid Kuchale am 15. August 2017