

Waldpilz-Suppe mit Parmaschinken-Croûtons, Petersilie

Für zwei Personen

Für die Waldpilzsuppe:

100 g getr. Waldpilze	400 g gemischte Waldpilze	200 g Steinpilze (TK)
1 Zwiebel	1 Zitrone	500 ml Rinderfond
30 g Mehl	250 ml süße Sahne	1 EL Saure Sahne
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Croûtons:

2 Scheiben Kasten-Weißbrot	4 Scheiben Parmaschinken	10 Salbeiblätter
50 g Butter		

Für die Petersilie:

1 Bund krause Petersilie	200 ml neutrales Öl
--------------------------	---------------------

Für die Garnitur:

1 frischer Steinpilz	20 g Butter	Salz, Pfeffer
----------------------	-------------	---------------

Für die Waldpilzsuppe:

Den Rinderfond mit den getrockneten Waldpilzen aufkochen. Sahne dazu geben. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und zum Fond geben.

Zwiebel abziehen und fein hacken. In Butter andünsten und aufgetauten Tiefkühl-Pilze dazu geben. Etwas schmoren lassen, mit Mehl bestäuben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geschmorte Pilze in den Fond geben und unterrühren. .

Für die Croûtons:

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Butter in Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salbei und Parmaschinken umwickeln. Erneut in der Pfanne von allen Seiten anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Petersilie:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Fett in Topf erhitzen und Petersilie frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem heißen Fett holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Frischen Steinpilz putzen und längs in Scheiben schneiden. Pilzscheiben in etwas Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Croûtons und Petersilie auf der Steinpilzscheibe anrichten und zur Suppe reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uta Spankowsky am 30. Oktober 2018