

Petersilienwurzel-Suppe mit Birnen und Steinpilz-Wan-Tan

Für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Petersilienwurzel	2 Schalotten	20 g Butter
100 ml Sahne	1 cl Wermut	50 ml trockener Weißwein
330 ml Gemüfefond	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Birnen:

1 Birne	50 ml Rotwein	20 g Zucker
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Wan-Tan:

2 Wan-Tan Platten	200 g Steinpilze	$\frac{1}{2}$ Schalotten
100 g Schmand	50 g Butterschmalz	1 Zweig Thymian
2 EL Semmelbrösel	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Suppe:

Die Petersilienwurzel putzen und grob würfeln. Schalotten abziehen und ebenfalls würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten, Petersilienwurzel dazu geben und mit Wermut ablöschen. Wein angießen und kurz reduzieren lassen. Gemüfefond dazugeben und Petersilienwurzel ca. 12-15 Minuten weichkochen. Sobald die Petersilienwurzel gar ist, Sahne zugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Gegebenenfalls durch ein Sieb passieren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Kurz vorm Servieren erneut schaumig aufmixen.

Für die Birnen:

Birne putzen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Birne darin kurz anbraten.

Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wan-Tan:

Steinpilze putzen und klein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Eine Pfanne erhitzen und die Pilze zunächst ohne Fett anrösten.

Sobald die Pilze die ersten Röstaromen bekommen haben, Butterschmalz und Schalotten zugeben und weiter anschwitzen. Thymian von den Zweigen zupfen. Semmelbrösel und Thymian zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kurz abkühlen lassen.

Schmand unterheben und kurz ziehen lassen.

Je einen Esslöffel der Pilz-Schmand-Füllung auf die Wan-Tan Blätter geben. Ränder ordentlich verschließen und in einer Pfanne in Öl frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Kogel am 15. Oktober 2020