

Böhmische Pilz-Suppe mit pochiertem Ei und Bauernbrot

Für zwei Personen

Für die Kulajda:

150 g vorw. festk. Kartoffeln	70 g braune Champignons	40 g getrock. Steinpilze
1 L Gemüsefond	100 ml Kochsahne, 15%	6 EL Butter
100 ml tschech. heller Essig	50 g Zucker	2 Lorbeerblätter
9 Kugeln schwarzer Pfeffer	5 Pimentkörner	6 EL Mehl
50 ml neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für das pochierte Ei:

3 Eier	200 ml Essigessenz
--------	--------------------

Für das Brot:

2 Scheiben Bauernbrot	1 Knoblauchzehe	Öl
-----------------------	-----------------	----

Für die Garnitur:

50 g Dill

Für die Kulajda:

In einem Topf das Mehl mit der Butter erhitzen und eine helle Mehlschwitze herstellen. Kartoffeln schälen und würfeln.

Mehlschwitze mit dem Fond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die eingeweichten Pilze und Gewürze dazugeben und kochen.

Sahne angießen. Kartoffelwürfel in einem separaten Topf kochen und nach ca. 15 Minuten herausnehmen. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten.

Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten.

Von der Herdplatte nehmen und mit Butter, Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren, mit Essig ablöschen und auf 1/3 reduzieren.

Den karamellisierten Essig der Suppe hinzufügen.

Für das pochierte Ei:

Eier in einem Topf in kochendem Essigwasser pochieren.

Für das Brot:

Knoblauch abziehen und halbieren. Bauernbrotscheiben halbieren, mit Knoblauch einreiben und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten rösten.

Für die Garnitur:

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Die Suppe in einem extra Gefäß anrichten, mit Dill bestreuen, in einer Schale die Kartoffeln und das Ei anrichten, Brot daneben legen und servieren.

Claudia Zelinka am 13. April 2022