

Champignon-Sherry-Suppe und gefüllte Zucchini-Röllchen

Für zwei Personen

Für die Champignon-Suppe:

500 g weiße Champignons	50 g getrock. Steinpilze	100 g Speckwürfel
2 Zwiebeln	500 ml Sahne	100 ml Sherry
100 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsefond	1 Prise Zucker
Muskatnuss	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Zucchini-Röllchen:

1 Zucchini	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	100 g Rucola
6 Cherrytomaten	4 Datteln (entsteint)	1 EL Pinienkerne
100 g Frischkäse	1 kleines Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver
Öl, Salz, Pfeffer		

Für die Champignon-Suppe:

Die Champignons putzen und von ihren Stielen befreien. 400 g der Champignons im Ganzen in einen Topf geben und erst ohne Fett scharf anbraten. Danach die Butter hinzugeben und die Champignons andünsten. Zwiebeln abziehen und würfeln. Champignons etwas zur Seite schieben und die Zwiebeln sowie getrocknete Pilze auf die freie Fläche geben. Mit einer Prise Zucker karamellisieren.

Danach die Zwiebeln und Champignons vermischen und gemeinsam garen. Alles mit Weißwein ablöschen, dann Gemüsefond hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Sahne hinzufügen. Alles mit einem Stabmixer pürieren. 10 Minuten kochen lassen. Dann Sherry hinzugeben.

In einem zweiten Topf die restlichen Champignons mit Speckwürfel scharf anbraten und kurz vor dem Servieren über die Suppe geben.

Getrocknete Pilze haben besonders viel Aroma und verleihen jedem Gericht einen intensiven Pilzgeschmack. Für diese Suppe die perfekte Ergänzung zu den frischen Pilzen.

Für die Zucchini-Röllchen:

Zucchini waschen und mit einem Hobel in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchinistreifen auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Paprika waschen, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten putzen.

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend hacken. Datteln ebenfalls hacken.

Frischkäse mit Paprikawürfeln, Pinienkernen, Datteln und dem Currypulver vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf die gebratenen Zucchini-Streifen streichen. Rucola darauf platzieren, zu kleinen Röllchen aufrollen und jeweils mit einem Schnittlauchhalm zusammen binden und auf einen Spieß stecken.

Röllchen mit Tomaten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcello Ciarrettino am 24. September 2019