

# Pilz-Cremesuppe mit Ei, Crème-fraîche, Kräuter-Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für die Pilzsuppe:**

200 g braune Champignons	175 g Shiitake	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	75 ml Sahne	75 ml trockener Weißwein
500 ml Pilzfond	2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das pochierte Ei:**

2 Eier	100 ml Tafelessig
--------	-------------------

**Für die Knoblauch-Crème-fraîche:**

2 EL Crème-fraîche	1 kleine Knoblauchzehe	Salz
--------------------	------------------------	------

**Für die Croûtons:**

1 Brötchen vom Vortag	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

**Für die Pilzsuppe:**

Die Zwiebel abziehen halbieren und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen und vierteln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pilze, Zwiebeln und Knoblauch darin 3 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren lassen. Mit Pilzfond und Sahne auffüllen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abstreifen. Thymianblätter in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und offen 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Suppe zum Schluss fein pürieren.

**Für das pochierte Ei:**

Einen Liter Wasser mit Essig in einem Topf erhitzen und kurz unter dem Siedepunkt halten. Einen Strudel erzeugen und die Eier nacheinander in das Wasser geben. 3 Minuten im Wasser ziehen lassen.

**Für die Knoblauch-Crème-fraîche:**

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Crème fraîche und Knoblauch miteinander vermengen und mit Salz abschmecken.

**Für die Croûtons:**

Brötchen in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kräuter und angedrückte Knoblauchzehe in das Öl geben. Auf mittlerer Stufe eine Minute braten. Anschließend die Brötchenwürfel hinzugeben und goldbraun braten. Dabei mehrmals wenden. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch waschen, trockenwedeln und für die Garnitur in feine Röllchen schneiden.

Mirjam Zelt am 28. Mai 2024