

## Gemüse-Suppe unter der Blätterteig-Haube

### Für 4 Personen

20 g getrocknete Pilze	200 g Knollensellerie	2 Karotten
200 g Petersilienwurzel	1 Stange Lauch (ca. 200 g)	15 g getrocknete Tomaten
8 Pfefferkörner	1 l Gemüsebrühe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	3 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
2 Eigelb	150 g Blätterteig	

Zunächst die getrockneten Pilze in Wasser einweichen. Das Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und waschen. Von jedem Gemüse jeweils ca. 15 g in 5 mm große Würfel schneiden und für die Einlage beiseite stellen. Den Rest grob würfeln. Lauch putzen, waschen und grob würfeln. Die getrockneten Tomaten hacken. Die Pfefferkörner grob zerstoßen. In einem großen Topf die Gemüsebrühe mit den groben Gemüsegewürfeln, Lauch, Tomaten, den dem Einweichfond der Pilze (Pilze ebenfalls für die Einlage beiseite stellen), den Kräuterzweigen, Lorbeerblättern und zerstoßenem Pfeffer aufkochen. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Tuch passieren, die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Petersilie, Basilikum und Schnittlauch abspülen, trocken schütten und fein hacken. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Suppentassen am äußeren Rand mit verquirltem Eigelb bepinseln, Pilze und kleine Gemüsegewürfel in die Tassen geben und zu drei Viertel mit der Brühe füllen. Die gehackten Kräuter darauf verteilen. Vom Blätterteig so große Scheiben ausstechen, dass sie rund um die Suppentassen 1 cm hinaus stehen. Mit den Teigplatten als Deckel die Tassen verschließen und behutsam andrücken. Die Teigoberfläche mit dem restlichen Eigelb bepinseln und alles ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Wenn der Teigdeckel goldgelb gebacken ist, die Suppentassen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Otto Koch am 13. Dezember 2013