

Schwammerl-Suppe

Für 4 Personen

400 g Pfifferlinge	60 g Butter	2 Schalotten
1 EL Mehl	600 ml Rinderbrühe	100 ml Riesling
150 ml Sahne	100 g Crème-fraîche	0,5 Bund Schnittlauch
2 Zweige Petersilie	8 Scheiben Frühstücksspeck	2 Scheiben Toastbrot
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Pfifferlinge putzen. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Die geputzten Pfifferlinge dazugeben, kurz andünsten und mit Mehl bestäuben. Das Ganze mit Riesling ablöschen und mit Brühe sowie Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Circa zehn Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend etwa die Hälfte der Pfifferlinge mit einem Schaumlöffel aus der Suppe nehmen und beiseite legen. Nun die Suppe mit einem Pürierstab aufmixen, Crème-fraîche unterrühren und nochmals mit Salz, Pfeffer sowie etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die beiseite gelegten Pilze wieder als Einlage hineingeben. Die Petersilie fein hacken, den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Bei den Toastbrotsscheiben die Rinde entfernen und den Rest würfeln. Anschließend Speckstreifen und Brotwürfel in einer Pfanne knusprig anrösten. Die fertige Suppe in Tellern anrichten und mit dem krossen Speck und den Brotwürfeln garnieren. Zuletzt mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

Horst Lichter am 18. September 2010