

Kartoffel-Sellerie-Rahm-Suppe mit Pilzen

Für 4 Personen

für die Suppe	1 kg festk. Kartoffeln	600 g Knollensellerie
2 l Fleischbrühe	200 ml Sahne	200 ml Milch
1 EL Butter	Muskat	Salz
Zucker		

Für die Pilze:

5 große Kräuterseitlinge	10 kleine Kräuterseitlinge	10 kleine weiße Champignons
10 kleine braune Champignons	20 kleine Shiitake-Pilze	100 g Trompetenpilze
2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 scharfe Chilischote	1 milde Chilischote
Olivenöl	Butter	1 Sternanis
Salz	Zucker	Brühe
0.5 Bund Schnittlauch		

Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln. In einen Topf geben und etwas Brühe hinzufügen. Die Gemüse sollten zunächst nur knapp bedeckt sein. Kartoffeln und Sellerie weich kochen, dann zu einem dicklichen Brei pürieren. Nun nach und nach weitere Brühe sowie Sahne und Milch hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Ganze noch einmal pürieren und etwas Butter hinzufügen. Die Suppe mit Muskat, Salz und Zucker abschmecken.

Für die Pilze:

Die Pilze säubern und in Stücke schneiden. Sie sollten möglichst unterschiedliche Größen haben. Die weißen Champignons in feine Scheiben schneiden, die braunen und die kleinen Kräutersaitlinge nur teilen. Bei den Shiitake-Pilze die Stiele entfernen, die Köpfe ganz lassen. Falls möglich, auch ein paar Trompetenpilze zur Pilzmischung geben. Sie haben ein schönes Wald- und Morchelaroma. Diese Pilze gut säubern und gegebenenfalls in Stücke teilen. Getrocknete Exemplare vorher einweichen.

Die Frühlingszwiebeln säubern und in Ringe schneiden. Die Chilischoten etwas anschneiden. Schnittlauch in längliche Stücke teilen.

Olivenöl und etwas Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin gut anbraten. Frühlingszwiebeln, Chili und Sternanis dazugeben. Die Pilze salzen, leicht zuckern, dann etwas Brühe angießen. Pilze einige Minuten gar schmoren. Zum Schluss den Schnittlauch unterheben.

Anrichten:

Die Suppe in Teller geben und jeweils eine ordentliche Portion Pilze in die Mitte setzen.

Rainer Sass am 16. Oktober 2020