

Champignon-Suppe

Für 4 Personen:

200 g weiße Champignons	200 g braune Champignons	200 g Kräuterseitlinge
4 Schalotten	1/4 Bund Blattpetersilie	1 l Gemüsebrühe
100 g Agavendicksaft	1 dicke Scheibe Bauchspeck	1 Schuss Sojasauce
1 EL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch	1 Schuss Rapskernöl
2 EL Butterschmalz	Aceto Balsamico	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Laugenbrezel		

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein schneiden.

Die Pilze putzen (d.h. ggf. abpinseln und das untere Viertel des Stiels entfernen), vierteln, in einem Topf ohne Fett rösten, mit einer Prise Salz würzen, Schalottenwürfel und Knoblauch mit einem großzügigen Schuss Rapskernöl zugeben, durchschwenken und mit Gemüsebrühe ablöschen.

Anschließend aufkochen, je einen Schuss Sojasauce und Aceto Balsamico zugeben, Topf auf die Seite ziehen und den Bauchspeck und Petersilienstiele eine halbe Stunde darin ziehen lassen.

Anschließend die Petersilie und den Speck herausnehmen, Suppe nochmals aufkochen mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und mit Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker (oder Agavendicksaft) süß-sauer abschmecken.

Croutons aus Brezen:

Die Brezen würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz ringsum knusprig zu Croutons braten, fein geschnittene Petersilie kurz unterschwenken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Schwammerlsuppe auf tiefen Tellern anrichten und mit den Laugencroutons bestreuen.

Alexander Herrmann am 21. Dezember 2021