

Pilz-Creme-Suppe mit Tortellini

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 Stange Porree	500 g Champignons
Zucker, Salz, Pfeffer	250 g Butter	250 ml Sherry, Whiskey
500 ml Rinderbrühe	200 g Sahne	1 Limette
8 Tortellini		

Zwiebel schälen, würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. In einem Topf etwas Öl sehr heiß werden lassen und die Champignons portionsweise scharf anbraten, etwas verrühren. Die Pilze etwas zur Seite schieben, danach die Zwiebeln auf die leere Fläche geben und ebenfalls anbraten.

Die Butter hinzufügen, zerlaufen lassen bzw. leicht mit dem Kochlöffel hin- und herschieben. Danach alles mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit etwas Zucker karamellisieren. Mit Sherry und Whiskey ablöschen, den Porree hinzufügen und alles vorsichtig umrühren. Dann mit Rinderbrühe auffüllen und aufkochen lassen.

Schließlich den Becher Sahne hinzufügen und mit einem Stabmixer die Zutaten pürieren. Die Limette halbieren und über dem Topf ausdrücken. Tortellini wie angegeben zubereiten und als Garnierung hinzufügen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014