

Steinpilz-Marroni-Kartoffelsuppe

Zutaten

- 500g Kartoffeln, weich kochend
- 1 Karotte
- 1 Lauch
- 7dl Salzwasser
- ev. wenig Bouillon
- 60g Butter
- 200g Marroni, tiefgefroren oder frisch (gekocht)
- 40g getrocknete Steinpilze
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4dl Milch-Wasser (halb / halb)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Bund Petersilie
- Schlagrahm

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Karotte und Lauch klein schneiden. Alles zusammen in 7dl Salzwasser weich kochen. Anschliessend pürieren und die Butter dazu geben. Hier gilt nicht zu flüssig, dies verhindert ein zusammenfliessen der beiden Massen. Wenn Sie merken, dass die Suppe zu dickflüssig ist, langsam unter stetem Rühren etwas Bouillon dazu giessen.

Marroni mit Steinpilzen und einem Lorbeerblatt in 3-4 dl Wasser-Milch-Flüssigkeit weich garen (nicht kochen). Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit einer Prise Muskatnuss abschmecken. Steinpilze - sobald sie weich sind - mit dem Lorbeerblatt aus der Pfanne nehmen. Marroni weiter garen, bis sie weich sind, dann werden sie zusammen mit den Steinpilzen püriert (legen Sie ein paar Steinpilze zur Seite als Dekoration). Auf kleinem Feuer so weit eindicken lassen, wie es Ihnen beliebt. Dies ergibt ein «Edel-Pikantes Steinpilz-Marroni-Mousse».

Nun die Kartoffelsuppe in die vorgewärmten Teller geben. Jedoch nur so viel, dass in der Mitte des Tellers das «Edel-Pikante Steinpilz-Marroni-Mousse» noch Platz hat. Das Verhältnis beträgt ca. 1 zu 3. Jetzt wird das Ganze mit Steinpilzstreifen, einem Tupfen Rahm, Petersilie und etwas Pfeffer aus der Mühle garniert.

Tipp

Passt zu: Herbst und Winter. Als Beilage zu verschiedenen Gourmet-Highlights oder als Hauptgericht mit einem gemischten Salat und frischem Bauernbrot.

Wie versprochen, hier der Geheimtipp: Nehmen Sie Morcheln statt Steinpilze.

En Guata...