

Eierschwämmchensuppe mit Dörrtomaten- / Kresse-Crostini



* oder Rucola

Zutaten für 6 Personen

80 g Lauch
1 Schalotte
0.25 Sellerieknolle
350 g Eierschwämmchen frisch
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
1 Liter Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
2 dl Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
2 Esslöffel Olivenöl mild
Crostini:
120 g Dörrtomaten
150 g Kresse oder Brunnenkresse
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
12 Scheiben Baguette

ZUBEREITUNG

1

Den Lauch rüsten und in Rädchen schneiden. Die Schalotte schälen und hacken. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

2

Die Eierschwämmchen kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Die Pilze je nach Grösse ganz belassen, halbieren oder vierteln. 100 g für die Suppeneinlage beiseitestellen.

3

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Den Lauch und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Sellerie und 250 g Eierschwämmchen kurz mitdünsten. Das Mehl darüberstäuben, dann alles gut mischen. Mit Bouillon und Weisswein ablöschen und die Suppe zugedeckt auf mittlerem Feuer 20 Minuten kochen lassen.

4

Die Hälfte des Rahms beifügen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer würzen.

5

In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die beiseitegestellten Eierschwämmchen kräftig braten, dann bis auf 6 Pilze alle in Suppentassen oder tiefen Tellern verteilen.

6

Den restlichen Rahm steif schlagen.

7

Für die Crostini die Dörrtomaten abtropfen lassen und in kleinste Würfelchen schneiden.

8

Die Kresse waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Mit den Dörrtomaten und dem Olivenöl mischen und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen.

9

Unmittelbar vor dem Servieren die Baguettescheiben auf ein Backblech legen. Unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Grill auf der obersten Rille oder im Toaster leicht hellbraun rösten; dies geht sehr schnell! Die noch warmen Baguettescheiben mit der Kressemasse bestreichen.