

Steinpilzcrèmesuppe mit Tomatencrostini

Zutaten für:

6 Portionen

SUPPE

30	Gramm	Lauch, geputzt und in Ringe geschnitten
1	Stück	Schalotte, gehackt
10	Gramm	Steinpilze, getrocknet
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
400	ml	Gemüsebouillon
75	ml	Weisswein
100	ml	Rahm
		Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
		Cayennepfeffer

CROSTINI

40	Gramm	Getrocknete Tomaten
1	Bund	Schnittlauch
		Salz, Pfeffer, aus der Mühle
4	Scheiben	Baguette

Zubereitung:

Steinpilze in 1.5 dl kaltem Wasser einweichen. Lauch rüsten und in Rädchen schneiden. Die Schalotte schälen und hacken. Das Einweichwasser durch ein Stück Haushaltspapier sieben.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Den Lauch und die Schalotte darin glasig dünsten. Pilze kurz mitdünsten. Das Mehl darüberstäuben, dann alles gut mischen.

Mit dem Weisswein ablöschen und mit der Bouillon und dem Einweichwasser auffüllen.

Halb zugedeckt auf mittlerem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Den Rahm beifügen, nochmals aufkochen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer würzen. Eventl. und auf Wunsch durch ein Sieb passieren.

Für die Crostini die Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Schnittlauch klein schneiden und mit den Tomaten mischen. Unmittelbar vor dem Servieren die Baguettescheiben auf ein Ofengitter legen. Unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Grill auf der obersten Rille oder im Toaster leicht hellbraun rösten; dies geht sehr schnell! Die Baguettescheiben mit der Tomatenmasse bestreichen.

Die mit dem Bamix aufgeschäumte Suppe in vorgewärmten Suppenschalen anrichten. Die Crostini separat dazu servieren.