

Pilzcreme

4-Personen

Zutaten:

500	-	gr frische Champignons
wenig	-	Erdnussoel
20	-	gr Butter
wenig	-	frische Kräuter, z. B Basilikum, Majoran, Schnittlauch
1	-	Knoblauchzehe, fein gehackt
50	-	gr Zwiebeln fein gehackt
½	-	Zitrone – Saft davon
wenig	-	Weisswein
1	-	liter Hühnerbouillon
1	-	dl Rahm
etwas	-	Cognac
etwas	-	Salz

Zubereitung:

Pilze rüsten und feinblättrig schneiden, nur so kann sich das typische Pilzaroma voll entfalten. In wenig erhitztem Erdnussoel stark andämpfen. Butter begeben und solange dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

Erst jetzt Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch begeben.

Mit Zitronensaft und Weisswein ablöschen. Mit der Hühnerbouillon auffüllen.

Wenige Tropfen Cognac zum Aromatisieren begeben.

Suppe mindestens 20-Minuten köcheln. Mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Pilzcreme abermals aufkochen und würzen. Geschlagenen Rahm darunterziehen. In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten.

Sofort servieren

Variante:

Als Einlage - gebratene Jakobsmuscheln sind sehr passend im Geschmack und für das Auge.

An Stelle der Champignons können auch Morcheln, Steinpilze, Eierschwämme, Herbsttrompeten oder eine beliebige Pilzmischung verwendet werden.

Hinweis: Um das Aroma der Pilze zu verstärken mischt man sie mit ein paar getrockneten, eingeweichten Pilzen gleicher Sorte.