

Pilzrahmsuppe mit gerösteten Kohlsprossenspießen

4 Personen

ZUTATEN

Für die Suppe:

20 g getrocknete Steinpilze
250 g mehligkochende Erdäpfel
1 süß-säuerlicher Apfel
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
400 g Pilze (z.B. Steinpilze, braune Champignons, Kräuterseitlinge oder Eierschwammerl)
3-4 Zweige Thymian
2 EL Rapsöl
200 ml (**Schlag-**) **Obers**
500 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Für die Kohlsprossenspieße:

ca. 200 g Kohlsprossen (alternativ TK-Kohlsprossen, aufgetaut)
1 EL flüssiger Honig
3 EL Rapsöl
Abrieb von ½ Bio-Orange
Salz, Pfeffer
1-2 EL Sesam

Für das Topping:

3-4 Champignons
Etwas Rapsöl zum Braten und Beträufeln
1 Handvoll Radieschen- oder Rettichsprossen

ALLERGIESTOFFE SIND FETT MARKIERT



ZUBEREITUNG

Die Steinpilze in eine Schüssel geben und mit 250 ml heißem Wasser übergießen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Erdäpfel, Apfel, Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Pilze gründlich putzen und ebenfalls würfeln. Thymian waschen, die Blättchen abzupfen.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Thymian, Erdäpfel-, Apfel-, und Pilzwürfel zugeben und kräftig anrösten. Mit (Schlag-) Obers und Gemüsebrühe ablöschen, die eingeweichten Pilze mit dem Wasser hinzufügen. Die Suppe kurz aufkochen und abgedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Pilzrahmsuppe mit gerösteten Kohlsprossenspießen

ZUBEREITUNG

Für die Kohlsprossenspieße den Backofen auf 200 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Honig, Öl, Orangenabrieb, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Die Kohlsprossen auf vier Spieße stecken, in eine kleine Auflaufform legen und mit der Marinade beträufeln. Mit Sesam bestreuen. 20-30 Minuten (je nach Größe der Kohlsprossen) bei geringer Dampfzugabe backen. Nach der Hälfte der Backzeit nach Bedarf wenden.

Die Suppe mit einem Pürierstab oder im Hochleistungsmixer cremig pürieren. Ist sie zu dickflüssig, etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Für das Topping die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In 1 EL Öl anbraten.

Die Suppe auf Tellern verteilen, mit etwas Öl beträufeln und mit Pilzscheiben und Sprossen garnieren. Mit je einem Kohlsprossenspieß servieren.