

Steinpilzsuppe

50 Minuten

ZUTATEN für 4 PORTIONEN

20g Steinpilze (getrocknet)
150g Steinpilze
100g Schalotten
30g Kartoffeln
Oregano
20g Butter
4El Olivenöl
1dl Weißwein
4dl Gemüsefond
250 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Olivenöl

ZUBEREITUNG

1.

Getrocknete Steinpilze in 100 ml lauwarmem Wasser einweichen. Frische Steinpilze sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten feinwürfeln, Kartoffel schälen und klein schneiden. Oreganoblättchen von den Stielen zupfen, die Hälfte fein schneiden, restliche Blättchen in kaltes Wasser legen.

2.

Butter und 2 El Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Kartoffel darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Eingeweichte Steinpilze mit Wasser, 2/3 der frischen Pilze und den fein geschnittenen Oregano dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten. Mit dem Wein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit 400ml Wasser, Fond und Sahne auffüllen und offen 20 Minuten schwach kochen lassen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe in einer Küchenmaschine feinpürieren.

3.

Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, restliche Pilze darin bei starker Hitze 2-3 Minuten braten, salzen und pfeffern. Suppe und Pilze auf vorgewärmte Teller verteilen. Restliche Oreganoblättchen trockentupfen. Suppe mit Oregano bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.