



Pilzsuppe mit Knoblauchsahne

Man nehme für 4 Portionen (zum Sattessen!):

400 g Rosa Champignons
350 g Shiitake-Pilze
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 Stiele Thymian
150 ml trockenen Weißwein
1000 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
1 kleines Bund Schnittlauch [Kresse]
Olivenöl
grobes Meersalz
Salz
Pfeffer
Eier
Baguette

- Pilze putzen und je nach Größe kleinschneiden
- Zwiebeln halbieren, pellen, längs in Scheiben schneiden
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, eine Zehe in Scheiben, die andere in Stücke schneiden
- Knoblauchstücke mit etwas grobem Meersalz mit dem Messerrücken zu glattem Püree verarbeiten
- Thymianblättchen von den Stielen zupfen
- 100 ml Sahne halb steif schlagen, mit Knoblauchpüree würzen und beiseitestellen
- Schnittlauch in Röllchen schneiden

In einem ausreichend großen Topf etwa ca. 5 EL Olivenöl erhitzen und Pilze, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, salzen und pfeffern. Mit dem Wein ablöschen, etwas einkochen lassen, dann den Thymian und so viel Brühe zugeben, dass die Pilze eben bedeckt sind. Bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen. Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, restliche Brühe und Sahne zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für jede Person ein Ei pochieren und zwei Baguettescheiben in Olivenöl rösten. Baguettescheiben auf Küchenkrepp abtropfen lassen, fertige Eier warmhalten.

Eier auf Teller verteilen, Suppe darüber gießen, etwas Knoblauchsahne darauf geben, mit Schnittlauch [Kresse] bestreuen und mit den Baguettescheiben servieren.

Dazu passt z. B. ein trockener Grauburgunder...