▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Januar 2021 ▪
Vorspeise mit Björn Freitag

Melanie Schneider

Champignonsuppe mit Käse-Knusperstange

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
100 g festkochende Kartoffeln
300 g weiße Champignons
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Petersilienwurzel
200 ml Sahne
1 Zweig Thymian
1 Zweig Oregano
1 Bund glatte Petersilie
40 g Butter
Zucker, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze abbürsten. 1/3 in Scheiben schneiden und beiseitelegen. Die restlichen Pilze grob hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Thymian- und Oregano abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.

In einem Topf Zwiebel und Knoblauch in 20 g Butter glasig dünsten. Anschließend die grob gehackten Pilze sowie Thymian und Oregano hinzugeben.

Die Petersilienwurzel- und Kartoffelwürfel zugeben und 5 Minuten anbraten. Mit 600 ml Wasser ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit Sahne aufgießen, erwärmen und cremig pürieren. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Pilzscheiben mit der restlichen Butter in einer Pfanne anbraten. Die Suppe in eine Schüssel füllen, die gebratenen Champignons hineingeben und mit Petersilie garnieren.

Für die Käse-Knusperstangen:
1 Packung Blätterteig
100 g Frischkäse
60 g Cheddar, zum Reiben
60 g Gouda, zum Reiben
1 Ei
1 EL Milch
1 TL Schwarzkümmel

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und mit Frischkäse bestreichen. Gouda und Cheddar darüber reiben und verteilen. Etwas Käse zum Garnieren aufbewahren.

Den bestrichenen Blätterteig in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden und die einzelnen Scheiben jeweils einmal übereinanderlegen. Die Teigstreifen an den Enden in die jeweils entgegensetzte Richtung drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Das Ei trennen und das Eigelb mit Milch verquirlen. Die Blätterteigstangen damit dünn bestreichen. Darauf den restlichen Käse und Schwarzkümmel streuen. Danach in den Backofen geben und backen, bis die Stangen goldbraun und knusprig sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.