

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2024 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Mirjam Zelt

**Pilzcremesuppe mit pochiertem Ei, Knoblauch-Crème-
fraîche und Kräuter-Croûtons**

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilzsuppe:

200 g braune Champignons
175 g Shiitake
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
75 ml Sahne
75 ml trockener Weißwein
500 ml Pilzfond
2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen und vierteln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pilze, Zwiebeln und Knoblauch darin 3 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren lassen. Mit Pilzfond und Sahne auffüllen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abstreifen. Thymianblätter in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und offen 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Suppe zum Schluss fein pürieren.

Für das pochierte Ei:

2 Eier
100 ml Tafelessig

Einen Liter Wasser mit Essig in einem Topf erhitzen und kurz unter dem Siedepunkt halten. Einen Strudel erzeugen und die Eier nacheinander in das Wasser geben. 3 Minuten im Wasser ziehen lassen.

Für die Knoblauch-Crème-fraîche:

2 EL Crème fraîche
1 kleine Knoblauchzehe
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Crème fraîche und Knoblauch miteinander vermengen und mit Salz abschmecken.

Für die Croûtons:

1 Brötchen vom Vortag
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kräuter und angedrückte Knoblauchzehe in das Öl geben. Auf mittlerer Stufe eine Minute braten. Anschließend die Brötchenwürfel hinzugeben und goldbraun braten. Dabei mehrmals wenden. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch waschen, trockenwedeln und für die Garnitur in feine Röllchen schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.