



Legiertes Steinpilz-Süppchen

Das feine Süppchen ist einfach und schnell zubereitet und dabei sehr delikat. Der kräftige Duft der Steinpilze in einer Bouillon, die mit einer Liaison leicht gebunden wird. Das Süppchen wird dabei nicht einfach sämig, sondern seidig. Bestimmt erheischen sie sich damit einige Komplimente von ihren Gästen.

Zutaten (2 Teller zur Vorspeise)

100g	Steinpilze
1	kleine Schalotte
5dl	Gemüsebouillon
1	Eigelb
2El	Vollrahm
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	gehackte Petersilie oder Kerbel
	zur Dekoration
	Bratbutter

Zubereitung

Schalotte sehr fein hacken und in Bratbutter langsam anziehen bis sie leichte braune Ränder zeigen.

Steinpilze putzen und in kleine Stücke schneiden, zu der Schalotte geben und ca. 5 Minuten leicht mitdünsten.

Mit der Bouillon auffüllen und ca. 20-25 Minuten köcheln lassen bis die Steinpilze nur noch leicht fest sind. Mit wenig schwarzem Pfeffer würzen.

Eigelb und Vollrahm miteinander vermischen (Liaison). Suppe von der Herdplatte ziehen, sobald sie nicht mehr köchelt, 2-3 Minuten warten und die Liaison mit einem

Schwingbesen unterrühren. Die Suppe darf nicht zu heiss sein, sonst stockt das Eigelb. Sofort anrichten und mit Petersilie oder Kerbel garnieren.





Liaison: Eigelb und Vollrahm vermischt