



Steinpilzsuppe a la JOHNNY

Zutaten (4-6 Portionen)

50 g getrocknete Steinpilze

250 g frische Steinpilze

150 g Schalotten

50 g Kartoffeln

4 Stiele Oregano

30 g Butter

Olivenöl

Ein Glas Weißwein (nicht vergessen zuerst ein Glas Weißwein in den Koch hineinzuschütten ;-)

600 ml Gemüsefond

250 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

1. Getrocknete Steinpilze in Weißwein einweichen. Frische Steinpilze sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln, 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 Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Eingeweichte Steinpilze, 3/4 der frischen Pilze und fein geschnittenes Oregano dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten. Mit dem Wein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit 500 ml Wasser, Fond und Sahne auffüllen und offen 20 Minuten schwach kochen lassen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mit Zauberstab fein pürieren.
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.

Weitere leckere Rezepte unter www.johnnys-kitchen.de

