

# Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit Wachtel-Brust und Croutons

## Für vier Portionen

20 g getrocknete Steinpilze	2 Schalotten	400 g mehligk. Kartoffeln
50 ml weißer Portwein	700 ml Gemüsefond	100 g Sahne
Salz, Pfeffer, Chili	4 Wachtelbrüste	1 Knoblauchzehe
2 Stiele Thymian	2 Stiele Rosmarin	2 EL Olivenöl
3 Scheiben Walnussbrot	30 g Butter	1 Bund Kerbel

Steinpilze in reichlich Wasser 2 Stunden einweichen. Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Schalotten schälen, klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, gut abgetropfte Steinpilze und die Kartoffeln darin anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und den Gemüsefond angießen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Wachtelbrüste in einer Pfanne im heißen Fett auf der Hautseite 2-3 Minuten anbraten. Kräuter und Knoblauch, ungeschält und halbiert, mit in die Pfanne geben. Alles auf ein Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten ziehen lassen.

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Butter knusprig ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Sahne steif schlagen und unter die Suppe rühren. Wachtelbrüste aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Wachtelbrüste und Croutons in der Suppe servieren. Mit Kerbelfähnchen garnieren.

Johann Lafer am 21. November 2015