

Walnuss-Steinpilz-Suppe mit Lauch, Thymian-Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Steinpilze	20 g getrock. Steinpilze	3 Kartoffeln
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	150 ml Sahne
50 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Lauch:

100 g Lauch	Öl	Salz
-------------	----	------

Für die Croûtons:

100 g Ciabatta	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
2 Zweige Thymian	Salz	

Für die Garnitur:

2 EL Walnüsse	3 EL Honig	1 EL Walnussöl
Zucker		

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte abziehen, klein schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch abziehen und pressen. Sobald die Schalotten glasig geworden sind, die frischen und getrockneten Pilze sowie den gepressten Knoblauch hinzugeben. Alles unter Rühren 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond ablöschen. 20 Minuten köcheln lassen.

Sahne hinzufügen und alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Lauch:

Lauch putzen, fein schneiden und 30 Sekunden im Wasser blanchieren, danach trocken tupfen. Eine Fritteuse mit Öl füllen und heiß werden lassen. Hitze reduzieren und Lauch portionsweise 2 Minuten frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen und salzen.

Für die Croûtons:

Knoblauch abziehen. Ciabatta mit Knoblauch einreiben und danach würfeln. In einer Pfanne mit einem guten Schuss Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Temperatur anrösten. Thymianblätter von den Stängeln zupfen, dazugeben und leicht salzen.

Für die Garnitur:

Walnüsse in einer Pfanne mit Walnussöl, Honig und etwas Zucker karamellisieren.

Lara Maria Klewin am 22. Oktober 2025