

Champignon-Creme-Suppe mit Champignon-Ziegenkäse-Spießen

Für zwei Personen

350 g weiße Champignons	1 Schalotte	1 Stange Lauch
1 Lauchzwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Scheiben Weißbrot
1 Knoblauchzehe	40 g Ziegenfrischkäse	20 g Butter
20 g Mehl	100 ml Milch	100 ml Schlagsahne
400 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Alle Pilze putzen und feucht abreiben. 250 g braune Pilze für die Suppe in Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Danach den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Anschließend die Schalotten dazugeben und andünsten. Danach den Lauch ebenfalls hinzugeben und kurz schmoren lassen. Die Pilze ebenfalls hinzugeben und fünf Minuten schmoren lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Pilze mit etwas Mehl bestreuen und anrösten. Anschließend mit der Milch und dem Fond aufgießen und den Topf wieder auf den Herd stellen. Unter regelmäßigem Umrühren die Suppe zehn Minuten köcheln lassen. Nach der Kochzeit die Sahne mit dem restlichen Mehl verrühren und unter die Suppe geben. Die Suppe weiter köcheln lassen und anschließend pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Weißbrotscheiben in kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel in die Pfanne geben und in der Butter kurz anrösten. Bei den restlichen braunen und weißen Pilzen den Stiel entfernen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Lauchzwiebeln abbrausen und ebenfalls in Stücke schneiden. Den Ziegenkäse mit dem Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse in die Pilze streichen und abwechselnd je einen weißen und einen braunen Pilz auf die Spieße ziehen. Zwischen die Pilze jeweils ein bis zwei Stücke von den Lauchzwiebeln ebenfalls auf die Spieße stecken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Spieße rundum anbraten. Die Petersilie fein hacken. Die fertige Suppe in einen tiefen Teller geben und kurz mit einem Pürierstab schaumig schlagen. Mit der Petersilie bestreuen. Mit den Croûtons und dem Champignonspieß anrichten und servieren.

Josef Hassing am 24. April 2012