

Champignon-Suppe mit Blauschimmelkäse-Crostini

Für zwei Personen

Für die Champignonsuppe:

200 g braune Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Bund frischer Thymian	125 ml Sahne	400 ml Gemüsefond
Butter	Salz	

Für die Crostini:

150 g Weizenmehl	50 g Dinkelmehl	1 TL Backpulver
1 Knoblauchzehe	2 TL getrock. Thymian	2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	1 TL Salz	

Für den Crostini-Belag:

5 braune Champignons	100 g Blauschimmelkäse	Butter
----------------------	------------------------	--------

Für den Apfel-Walnuss-Salat:

1 Apfel	1 Zitrone	25 g Walnüsse
3 Zweige krause Petersilie		

Für die Champignonsuppe:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Champignons putzen, Stiele entfernen und in grobe Stücke schneiden. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und Zwiebeln darin glasig andünsten. Champignons hinzufügen und bei mittlerer Hitze mit anschwitzen. Knoblauch abziehen und fein würfeln, zu den Champignons geben. Thymian abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Einen Teil des Thymians zum Garnieren zurückhalten. Champignons mit Gemüsefond ablöschen, Thymian hinzufügen und mit Salz würzen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe pürieren und mit Sahne verfeinern.

Für die Crostini:

Weizen- und Dinkelmehl mit Backpulver, Salz, Zucker und Thymian vermengen und durch Zugabe von 100 ml Wasser und Olivenöl zu einem Teig kneten. Teig in kleine Brötchen unterteilen und auf einem Backblech für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Danach aus dem Ofen holen, jeweils in zwei Hälften aufschneiden und in einer Pfanne rösten.

Den Ofen anlassen. Knoblauch abziehen und in zwei Hälften zerteilen.

Sobald die Crostini kross sind, die Knoblauchzehe auf den Belagflächen verreiben.

Für den Crostini-Belag:

Champignons putzen und die Stiele entfernen. In einer Pfanne mit Butter scharf anbraten. Die Champignons aus der Pfanne holen und direkt auf die Crostini legen. Blauschimmelkäse darüber streuen und Crostini im Ofen gratinieren.

Für den Apfel-Walnuss-Salat:

Apfel waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Zitrone waschen, halbieren, den Saft auspressen und auffangen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken.

Walnüsse grob hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und ziehen lassen.

Zum Anrichten die Suppe in einen tiefen Teller geben und mit Thymian garnieren. Das Crostini mit dem Apfel-Walnuss-Salat auf einem weiteren kleinen Teller anrichten, daneben stellen und servieren.

Tatjana Zöh am 22. Februar 2022