

# Kartoffel-Suppe mit Pfifferlingen und pochiertem Ei

## Für zwei Personen

### Für die Kulajda:

5 festk. Kartoffeln	1 Karotte	1 Zwiebel
250 ml Sahne	50 g Butter	300 ml Gemüsefond
200 ml Geflügelfond	50 ml Weißweinessig	3 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner	6 schwarze Pfefferkörner	20 g Mehl
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Pfifferlinge:

150 g kleine Pfifferlinge	20 g Butter	1 EL Branntweinessig
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

### Für die pochierten Eier:

2 Eier	3 EL Weißweinessig	1 Prise Salz
--------	--------------------	--------------

### Für die Garnitur:

1 Bund Dill	50 g saure Sahne
-------------	------------------

### Für die Kulajda:

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und eine Schwitze entstehen lassen. Fonds angießen und etwa 150 ml Wasser dazugeben.

Aufkochen lassen. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

Karotten schälen und Zwiebel abziehen. Beides würfeln. Alles zusammen mit Lorbeerblättern, Piment, Salz und Pfeffer mit in den Topf geben und etwa 20 Minuten garkochen. Sahne mit 3 EL heißer Suppe vermengen und mit in den Topf geben. Mit Essig und Zucker abschmecken. Eventuell noch salzen.

### Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen und ggf. in kleine Stücke schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin schwenken bis sie goldbraun werden. Mit Essig ablöschen, mit Pfeffer und Salz würzen und gehackte Petersilie unterheben.

### Für die pochierten Eier:

1 Liter Wasser mit Essig zum Sieden bringen und ordentlich salzen. Mit einem Löffel einen Strudel erzeugen und Eier vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Etwa 2 Minuten pro Ei simmern lassen.

### Für die Garnitur:

Dill hacken und zusammen mit pochierten Eiern und saurer Sahne auf dem Suppenteller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eine Suppe auf Mehlschwitzen-Basis immer 15 Minuten köcheln lassen, bevor weitere feste Zutaten, wie Gemüse, dazu gegeben werden. So verschwindet der Mehl-Geschmack.

Robin Lursky am 17. September 2024