

Pilz-Zwiebel-Suppe, Kartoffel-Stroh, Salbeiblättern

Für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g braune Champignons	300 g Zwiebeln	1-2 Knoblauchzehe
600 ml Rinderfond	50 ml Rotwein	1 EL Tomatenmark
1-2 TL Agavendicksaft	1 TL dunkler Balsamicoessig	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	3 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelstroh:

100 g mehlig. Kartoffeln	200 ml neutrales Pflanzenöl	Salz
--------------------------	-----------------------------	------

Für die Salbeiblätter:

6 Salbeiblätter	$\frac{1}{2}$ EL Butter	2 EL Olivenöl
-----------------	-------------------------	---------------

Für die Brotsticks:

120 g Joghurt, 1,8%	20 g Gruyère	125 g Mehl
3 g Backpulver	4 g Salz	

Für die Garnitur:

20 g Gruyère

Für die Suppe:

Die Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in großem Topf erhitzen und Zwiebeln und Champignons bei starker Hitze etwa 10 Minuten anrösten. Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Dann gehackten Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Lorbeer und Fond hinzufügen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und Balsamico abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln schälen und mit einem Julienneschneider in sehr feine Streifen schneiden. Im heißem Öl knusprig frittieren; auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für die Salbeiblätter:

Olivenöl und Butter in beschichteter Pfanne erhitzen. Salbeiblätter ca. 30 Sekunden pro Seite kross anrösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Brotsticks:

Käse reiben. Mehl mit Joghurt, Backpulver und Salz zu einem Teig verkneten. Teig zu Sticks formen. Käse auf den Sticks verteilen. Sticks auf einem Backblech mit Papier im Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 18-20 Minuten backen. Den Backofen hierfür nicht vorheizen!

Für die Garnitur:

Suppe in Schälchen oder Teller geben und Gruyère darüber reiben. Dann mit Kartoffeln und Salbei garnieren.

Nancy Bauersachs am 25. Februar 2025