

Pilz-Creme-Suppe mit Liebstöckl-Klößchen

Für 2 Personen

Für die Klößchen:

30 g Liebstöcklblätter	150 g Schichtkäse	2 EL Brotbrösel
2 Eigelb	10 g Weichweizengrieß	10 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	

Für die Suppe:

1 Schalotte	200 g gemischte Speisepilze	1 EL Butter
250 ml Geflügelbrühe	200 ml Weißwein	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	2 Eigelb	150 ml Milch
Salz, Pfeffer		

Für die Klößchen Liebstöckl abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Schichtkäse gut ausdrücken und mit Brotbröseln, Eigelb, Grieß und weicher Butter gut verrühren. Liebstöckl untermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken. Die Masse ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann Nocken abstechen. Diese in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen. Für die Suppe die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze putzen und fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte mit den Pilzen anschwitzen. Dann mit Brühe und Wein auffüllen, einmal aufkochen und abpassieren. Die Brühe wieder in den Topf geben, die Pilze zur Seite stellen. Petersilie und Thymian abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Kräuter zur Brühe geben und aufkochen. Eigelb mit der Milch vermischen. Die Suppe vom Herd ziehen und die Ei-Milch mit einem Schneebesen gut unterrühren. Die Suppe darf nicht mehr kochen, aber sollte heiß sein, dass das Eigelb die Suppe sämig binden. Suppe abschmecken. Die Pilze und Klößchen als Einlage zugeben und die Suppe servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Oktober 2009