

Pilzcreme-Suppe mit Thymian-Quarknocken

Für 4 Personen

Für die Quarknocken:

1 Bund Thymian	150 g Magerquark	1 Eigelb
50 g Hartweizengrieß	1 Spritzer Zitronensaft	Salz
Pfeffer		

Für die Suppe:

400 g Speisepilze	2 Schalotten	1 EL Butter
100 ml Weißwein	400 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne
20 ml Sherry	Salz	Pfeffer

Für die Nocken Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen, nach Bedarf noch etwas feiner schneiden.

Den Quark in einem sauberen Geschirrtuch gut ausdrücken. Mit Eigelb in einer Schüssel verrühren. Grieß, Thymian und Sherry unterrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse ca. 10 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit für die Suppe die Pilze gründlich putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln.

In einem Topf die Butter erhitzen und die gewürfelte Schalotte darin anschwitzen. Die Pilze zugeben und ebenfalls mitandünsten.

Dann mit Weißwein ablöschen und mit dem Gemüfefond und der Sahne auffüllen. Alles ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Für die Nocken reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen, dann die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch siedet.

Aus der Quarkmasse mit 2 Teelöffeln kleine Nocken formen und diese im siedenden Salzwasser einige Minuten gar ziehen lassen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Pilzsuppe fein pürieren, mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Nocken dazugeben.

Kevin von Holt am 26. September 2023