

Morchel-Süppchen

Für zwei Personen

Für das Süppchen:

2 Maishähnchen-Karkassen	1 L Geflügelfond	2 Zweige Rosmarin
3-4 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Einlage:

16 Morcheln	50 g TK-Erbesen	2 Schalotten
2 EL Butter	Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Kerbel	essbare Blüten
-------------------	----------------

Für das Süppchen:

Den Geflügelfond mit Karkassen, Rosmarin und Thymian einmal aufkochen lassen. Salzen und pfeffern. Dann die Hitze reduzieren, sodass der Fond nur noch leicht simmert.

Sud vor dem Servieren durch ein feines Sieb oder Passiertuch geben.

Für die Einlage:

Morcheln gründlich putzen.

Schalotten abziehen und fein schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit Butter glasig braten, salzen und pfeffern. Morcheln dazu geben und mit anbraten. Morcheln mit zwei Kellen Fond ablöschen. Etwas köcheln lassen. Erbsen hinzugeben und schwenken. Morchel-Erbesen-Mischung als Suppeneinlage nutzen.

Für die Garnitur:

Kerbel fein hacken und über die Suppe streuen. Ebenso die Blüten.

Robin Pietsch am 24. April 2025