

Pilz-Cremesuppe mit Äpfel und Mandeln

Für 2 Portionen

3 Schalotten	80 g Butter	300 g Pfifferlinge
150 ml Weißwein	500 ml Gemüsebrühe	300 ml Sahne
20 g gehobelte Mandeln	60 g Bacon in Scheiben	1 Apfel
2 Kerbelzweige	Salz, Pfeffer	

Die Schalotten schälen, in Scheiben schneiden und in 50 g Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Die Pfifferlinge am unteren Stielende abschneiden, anschließend waschen und bis auf eine kleine Handvoll zu den Schalotten geben. Die Pfifferlinge ebenfalls gut anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Danach die Sahne zufügen, nochmals reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pfifferlingssuppe mit dem Mixstab fein pürieren und durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen.

Die gehobelten Mandeln in einer beschichteten Pfanne hellbraun rösten. Den Bacon in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten.

Vom Apfel mit einem Kugelausstecher runde Kugeln ausstechen und in einer Pfanne in 30 g Butter anbraten. Die gebratenen Apfelkugeln herausnehmen und die aufbewahrte Handvoll Pfifferlinge in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

In zwei tiefe Teller die Apfelkugeln, gebratene Pfifferlinge, Speckstreifen und Mandeln mittig anrichten und die Pfifferlingcremesuppe darum angießen. Mit kleinen Kerbelblättchen garnieren und servieren.

Christoff Rüffer am 08. Februar 2026