



Steinpilz – Cappuccino mit Grissini

19:30

Zutaten

(für ca. 8 Personen)

- 40 g getrocknete Steinpilze
- 1.0lt Gemüsesuppe
- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL natives Olivenöl
- 5 EL Sojasauce
- 2 TL Thymianblätter
- 2 Lorbeerblatt
- 2.5dl Vollrahm
- 2 EL Zitronensaft
- 2.5dl Milch
- etwas gehackte Petersilie
- Pfeffer, Salz
- Grissini oder Baguette, je nach Gusto



Zubereitung (fertig in ca. 50 Minuten)

1. 30 g Pilze und Suppe in einem Topf aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen und mit Sojasauce ablöschen.
3. Pilzsuppe durch ein Sieb in den Topf mit den Schalotten passieren und die Pilze gut ausdrücken. Pilze und Thymian fein hacken und mit dem Lorbeerblatt zur Suppe geben. Ungefähr 15 Minuten köcheln lassen.
4. Währenddessen die restlichen Pilze (10g) fein mahlen.
5. Rahm zur Suppe geben und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lorbeer entfernen und die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Milch erwärmen und mit einem Milchschaumer oder Stabmixer aufschäumen.
6. Suppe anrichten und jeweils mit einem Milchschaumhäubchen krönen. Mit gemahlene Pilzen und Petersilie garnieren und mit Grissini oder Baguette servieren.

Grissini

Zutaten:

- 1 rechteckig ausgewallter Pizzateig (ca.550g)
- Wenig grobkörniges Salz

So wird's gemacht:

- Teig auf Arbeitsfläche auslegen
- Grobkörniges Salz oder fein geschnittene Kräuter, z.B. Thymian, Rosmarin auf den Teig streuen und leicht andrücken, **oder...**
- geriebenen Parmesan oder Orangen- oder Zitronenschale auf Teig raffeln
- Teig zur Hälfte überschlagen
- Mit Teigrädchen oder scharfem Messer ca. 1cm breite Streifen schneiden und spiralartig drehen.
- Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und in der Ofenmitte bei 220° 10 -12 Min backen.

