

Flüsse der Gemüse

Pfifferlingscremesuppe

Für 4 Personen

Zutaten

Eine kleine Zwiebel, 100 Gramm Butter oder Margarine, 80 Gramm Mehl, 2 Liter Gemüsebrühe, ½ Bund Petersilie, 1kg frische Pfifferlinge, ¼ Liter Sahne, Salz, Muskatnuss, weißer Pfeffer aus der Mühle, 120 Gramm Blätterteig, 2 Eigelb geriebene Kürbiskerne

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln. Die Butter in einem großen Topf aufschäumen lassen, Zwiebelwürfel und Pfifferlinge dazugeben und bei geringer Hitze anschwitzen. Mehl einkneten und Gewürze dazugeben. Nach ca. 10 Minuten mit Gemüsebrühe auffüllen, dann langsam aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Sahne einlaufen lassen. Die Pfifferlingscremesuppe aufmixen und anrichten.

Aus dem Blätterteig werden Halbmonde ausgeschnitten, mit Eigelb bestrichen und mit Kürbiskernen bestreut. Diese „Fleurons“ 6 min bei 200 Grad backen. Die für die Suppeneinlage erwärmten Pfifferlinge in die Mitte der Suppe geben. Fleurons auf der Suppe anrichten