



Vorspeise:	Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit frittierten Kräutern
Zutaten für 4 Personen:	6 g getrocknete Steinpilze 100 g Lauch (nur vom weissen Teil) 1 Knoblauchzehe, frischer Muskatnuss 300 g mehligkochende Kartoffeln 3 EL Butter, 1 l Gemüsebrühe Petersilienblätter, Rosmarinzweige 100 ml neutrales Pflanzenöl, Salz, Pfeffer 4 schöne Steinpilze 200 – 250 g Schlagsahne 1 Spritzer Zitronensaft
Zubereitung:	<p>Trockenpilze mit ca. 100 ml warmen Wasser bedeckt 15 Minuten einweichen.</p> <p>Inzwischen Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einem Topf Lauch und Knoblauch in 2 EL Butter andünsten. Kartoffeln zufügen und 1 Minute mit andünsten.</p> <p>Eingeweichte Pilze fein hacken, zu den Kartoffeln geben. Pilz-Einweichwasser durch ein feines Sieb dazugiessen. Brühe angiesen und die Suppe ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.</p> <p>Petersilie waschen, trocken schütteln und zwischen Küchenpapier gut trockenlegen. Rosmarinnadeln abzupfen. In einem kleinen Topf Öl auf ca. 160 Grad erhitzen, Kräuterblätter und -nadeln darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier ablegen, salzen. Fische Steinpilze mit feuchtem Küchenpapier säubern. Pilze in Scheiben schneiden.</p> <p>Sahne zur Suppe giessen und aufkochen. Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Uebrige 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Steinpilze darin goldbraun braten. Salzen, pfeffern.</p> <p>Die heisse Suppe in Teller oder Schalen füllen, mit frittierten Kräutern und gebratenen Steinpilzen garnieren und servieren.</p>