

Krautstielsüppchen mit Pilzspiesschen

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

500g	Krautstiele mit Grün
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1	mittlere mehlig kochende Kartoffel
2 EL	Olivenöl
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
1 dl	Noilly Prat
8 dl	Gemüsebouillon
150 g	kleine Kräuterseitlinge (oder Steinpilze)
1 dl	Rahm
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	wenig Mehl zum Bestäuben
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
	zum Fertigstellen
1 EL	Bratbutter
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Die Krautstiele kurz kalt spülen, das Grün von den Stielen schneiden und beiseitelegen.

Die Stiele rüsten und in Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Das Lorbeerblatt mit der Nelke bestecken und mit allen vorbereiteten Zutaten andünsten. Dann den Noilly Prat und die Bouillon beifügen und die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Hälfte des Krautstielgrüns in feine, nicht zu lange Streifen schneiden. Die Kräuterseitlinge (resp die Steinpilze) mit feuchtem Küchenpapier abreiben und rüsten. Kleine Pilze halbieren oder in Scheiben und grosse in Würfel schneiden. Auf einen Teller geben und mit wenig Mehl bestäuben.

Das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen und diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm beifügen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Pilze darin scharf anbraten. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne das Olivenöl erhitzen und das Krautstielgrün darin dünsten bis es zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pilze auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Holzspiesschen stecken.

Die Krautstielsuppe in Tassen oder tiefen Tellern anrichten, etwas Krautstielgrün in die Mitte geben und die Pilzspiesschen dazulegen.

Sofort servieren.