

Linsencremesuppe mit Steinpilzen

Zutaten für 4 Portionen:

200 g braune Linsen
30 g getrocknete Steinpilze
4 nicht zu große, frische Steinpilze (200 g)
40 g Butter
50 g Schalottenwürfel
50 g Speckwürfel
Salz, Pfeffer
50 ml Balsamessig
800 ml Geflügelfond
1 EL Butterschmalz
1 TL Majoranblättchen
150 ml Schlagsahne
1 EL Creme fraîche
1 EL gehackte Liebstöckelblätter



Fichtensteinpilz, *Boletus edulis*

Zubereitung:

Die Linsen einen Tag lang in kaltem Wasser einweichen.

Die Linsen im Sieb abtropfen lassen.

Die getrockneten Steinpilze grob mahlen.

Die Butter in einem Topf erhitzen den Speck und die Schalotten darin anbraten.

Das Steinpilzmehl zugeben und kurz rösten.

Die Linsen zugeben und leicht salzen.

Den Balsamessig zugießen, kurz aufkochen lassen und mit dem Geflügelfond aufgießen.

Die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten kochen lassen.

Die frischen, geputzten Steinpilze in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Majoranblättchen würzen.

Die Pilze auf einem Papiertuch abtropfen lassen.

4 Eßlöffel Linsen aus dem Topf herausnehmen und als Einlage in die vier Suppenteller legen.

Die Suppe im Topf pürieren, dabei langsam die Sahne zugießen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Creme fraîche und Liebstöckel unterrühren.

Die Suppe auf die Linsen geben
und mit den gebratenen Steinpilze anrichten.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

