



Champignoncremesuppe mit Parmesan, Thymian und Pancetta

Als wir noch klein waren, kochte mein Vater oft, üblicherweise etwas sehr Gehaltvolles mit viel Butter und Sahne. Wenn die Wiesenchampignons aus der Erde sprossen, war er im siebten Himmel – und stellte sich an die Bratpfanne! Diese quoll fast über vor Pilzen mit dunkler Unterseite, die so groß waren wie kleine Teller. Er gab Butter und Sahne dran, ließ das Ganze reduzieren und würzte es mit ein Spritzern Worcestershiresauce. Danach schob er alles in den Ofen, mit Käse bedeckt und mit frischen Kräutern bestreut. Diese Komposition hier basiert auf Daddys grandioser Köstlichkeit und sie ist ihm gewidmet!

Zutaten für 6 Portionen

100 g Butter
1 Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gepresst
6 kleine, festkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
8 große flache Wiesenchampignons, in Scheiben geschnitten
800 ml Gemüsefond
1 Mullsäckchen gefüllt mit Lorbeerblättern, ein paar Wacholderbeeren, Thymianzweigen und Pfefferkörnern, mit Schnur zugebunden
150 g Crème double und zusätzlich zum Servieren
etwas Dijon-Senf, nach Geschmack
150 g trocken gepökelter Pancetta, knusprig ausgebacken und in Streifen geschnitten
50 g frisch geriebener Parmesan
frische Thymianblättchen zum Garnieren

Zubereitung

Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen, die Zwiebel, den Knoblauch und die Kartoffeln hinzufügen und so lange dünsten, bis die Zwiebel glasig, aber nicht braun ist. Die Champignons hinzufügen und unter Rühren mitdünsten, bis sie zusammenzufallen. Mit Fond auffüllen. Das Gewürzsäckchen in den Topf geben, die Hitze reduzieren und die Suppe zugedeckt sehr leise köcheln lassen. Je länger sie kocht, desto besser schmeckt sie.

Pilze sind heikle Wesen und lassen sich nicht gerne hetzen!

Wenn sich die Aromen vereint haben – das dauert ca. 40 Minuten –, den Topf vom Herd nehmen und das Mullsäckchen herausnehmen. Crème double und Senf unterrühren, dann die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

Quelle: **Suppenliebe: Herzerwärmende Rezepte für jede Gelegenheit.** Belinda Williams. 144 Seiten, Hardcover. Thorbecke Verlag. ISBN 978-3-7995-0579-6

Die Suppe in große Schalen füllen und als Kontrast zum Dunkelgrau der Pilze etwas Crème double auf die Suppe geben. Mit den Pancettastreifen, dem geriebenen Parmesan und ein paar frischen Thymianblättchen garnieren.

Zusätzlicher Speck und Käse wären natürlich auch akzeptabel!