

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Legierte Eierschwammerlsuppe

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g Eierschwammerl (geputzt und grob gehackt), 1 Schalotte, Öl oder Butter zum Braten, 750 ml Rindsuppe, 125 ml Obers, 3 Eidotter, Salz, Pfeffer.

Für den Grießstrudel: 250 g Milch, Salz, 60 g Butter, 50 g Grieß, 1 Ei, 1 Dotter, Erdnussöl zum Frittieren, Strudelteig.

Außerdem: einige kleine Eierschwammerl als Einlage, Petersilie, Butterschmalz, knusprige Weißbrot-Croûtons, frittierte Petersilie, knusprige Speckstreifen.

Zubereitung

Für den Grießstrudel die Milch salzen und aufkochen. Butter zugeben, den Grieß einrühren und zu einer festen Konsistenz einkochen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann die Eier einrühren. Zu einer Rolle formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Dampfgarer bei 100 °C 35 bis 40 Minuten garen (oder im Wasserbad garen).

Den Strudelteig in Rechtecke (ca. in A5-Format-Größe) schneiden. Die Grießrolle in passende Stücke schneiden. Diese in den Strudelteig einrollen, die Enden zusammendrehen und festdrücken. In Erdnussöl knusprig frittieren.

Die Schalotte feinwürfelig schneiden und in heißem Fett anrösten. Die Eierschwammerl zugeben, salzen, pfeffern und weiterrösten. Mit Rindsuppe aufgießen und aufkochen lassen. Mit dem Stabmixer kurz aufmixen. Obers mit Eidottern gut verrühren und die Suppe damit legieren. Mit dem Schneebesen am Herd nur kurz aufschlagen. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen, weil sonst die Eidotter unschön ausflocken würden.

Die restlichen Eierschwammerl in etwas Butterschmalz kurz braten, Petersilie zugeben und in tiefen Tellern verteilen.

Die Suppe vor dem Anrichten noch einmal schaumig aufmixen, über die Eierschwammerl gießen und den Grießstrudel dazugeben. Mit frittierter Petersilie, Weißbrot-Croûtons und eventuell auch mit Speckstreifen servieren.