

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kartoffel-Pilz-Suppe

Koch: Thomas Huber

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 2 große Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 6 Shiitake Pilze
- ¼ L Weißwein
- ¼ L Gemüfefond
- ¼ L Obers
- ¼ L Milch

Für die Einlage

- 100 g Räucherforellenfilets

Für die Garnitur

- 100 g Forellenkaviar
- 4 Blätter Vogelsalat

Zubereitung

- 1.** Für die Suppe zuerst die rohen Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, 1-2 cm große Würfel schneiden. Den Lauch ebenfalls in kleine Würfel und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden.
- 2.** Anschließend die Kartoffeln, den Lauch und den Knoblauch in einem Topf in etwas Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Die Shiitake Pilze vierteln, zu den anderen Zutaten im Topf begeben und mitrösten. Alles mit Weißwein ablöschen und etwa eine Minute ziehen lassen.
- 4.** Nun mit dem Gemüsefond aufgießen, das Obers und die Milch begeben und die Suppe etwa noch 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
- 5.** Zum Schluss die Kartoffel-Pilz-Suppe in einem tiefen Teller anrichten, die gezupften Räucherforellenfilets einlegen und mit etwas Forellenkaviar und ein paar Blättern Vogelsalat garnieren.