

# Eierschwämmchensuppe mit Kresse-Crostini

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

### Suppe:

80 g Lauch  
1 Stück Schalotte  
0.25 Stück Sellerieknolle  
350 g Eierschwämmchen, frisch  
1 Esslöffel Butter  
1 Esslöffel Mehl  
1 l Gemüsebouillon  
2 dl Weisswein  
2 dl Rahm  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Cayennepfeffer  
2 Esslöffel Olivenöl, mild

### Crostini:

120 g Dörrtomaten  
150 g Kresse, oder Brunnenkresse  
2 Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer, aus der Mühle  
12 Scheiben Baguette

### Für den Kleinhaushalt

2 Personen Zutaten halbieren. 1  
Person Zutaten vierteln.

### Info

Pro Portion  
8 g Eiweiss  
22 g Fett  
29 g Kohlenhydrate  
377 kKalorien  
1578 kJoule

### Purinarm

## ZUBEREITUNG

Für 6 Personen als Vorspeise

1. Den Lauch rüsten und in Rädchen schneiden. Die Schalotte schälen und hacken. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Eierschwämmchen kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Die Pilze je nach Grösse ganz belassen, halbieren oder vierteln. 100 g für die Suppeneinlage beiseitestellen.
3. In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Den Lauch und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Sellerie und 250 g Eierschwämmchen kurz mitdünsten. Das Mehl darüberstäuben, dann alles gut mischen. Mit Bouillon und Weisswein ablöschen und die Suppe zugedeckt auf mittlerem Feuer 20 Minuten kochen lassen.
4. Die Hälfte des Rahms beifügen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer würzen.
5. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die beiseitegestellten Eierschwämmchen kräftig braten, dann bis auf 6 Pilze alle in Suppentassen oder tiefen Tellern verteilen.
6. Den restlichen Rahm steif schlagen.
7. Für die Crostini die Dörrtomaten abtropfen lassen und in kleinste Würfelchen schneiden.
8. Die Kresse waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Mit den Dörrtomaten und dem Olivenöl mischen und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen.
9. Unmittelbar vor dem Servieren die Baguettescheiben auf ein Backblech legen. Unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Grill auf der obersten Rille oder im Toaster leicht hellbraun rösten; dies geht sehr schnell! Die noch warmen Baguettescheiben mit der Kressemasse bestreichen.
10. Die Suppe in den vorbereiteten Tassen oder Tellern anrichten und mit geschlagenem Rahm sowie den restlichen Pilzscheiben garnieren. Die Kresse-Crostini separat dazu servieren.