

Erdäpfelcremesuppe mit gebratenen Shiitakepilzen

abgewandelt nach dem Rezept der Köchin der Hofküche (<http://www.dorfplatz-staw.net/hofkueche/>) Christina Grassnig:

für 4 Personen

1 Zwiebel
200 g mehlig-e Erdäpfel
200 g frische Shiitakepilze
Sonnenblumenöl
1 L Wasser oder Gemüsesuppe
200 ml Obers
10 g getrocknete Shiitakepilze (etwa 3 Stück)
getrockneter Majoran und/oder getrocknetes Bohnenkraut
geriebene Muskatnuss
Salz
Pfeffer



© N. Kovacs

Zubereitung:

1. Die getrockneten Shiitakepilze in eine kleine Schüssel geben und mit kochendem Wasser bedecken. 15 Minuten ziehen lassen. Danach die Pilze abtropfen lassen und die Flüssigkeit aufheben.
2. Die Erdäpfel schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Zwiebel schälen und feinwürfelig schneiden.
3. Die Zwiebel in Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Die Erdäpfel und die Shiitakepilze kurz mitanschwitzen und anschließend mit dem Wasser aufgießen. Das Pilzwasser hinzufügen. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Obers hinzufügen und die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren.
4. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran und Bohnenkraut abschmecken.
5. Die frischen Shiitakepilze je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Eine beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen und die Pilze in wenig Öl sehr scharf anbraten.
6. Die Suppe auf Teller verteilen und mit den gebratenen Pilzen servieren.