

Pfifferlingsuppe mit Parmesan-Schaum und gebratenen Pfifferlingen

Pfifferlingssuppe:

- 1 kg frische Pfifferlinge, geputzt
- 2 Stk Schalotten, fein gehackt
- 2 Stk Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3–4 Zweige frischer Thymian
- 4–5 EL Butter
- 150 ml trockener Weißwein
- 50 ml Sherry, trocken
- 900 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Sahne
- Salz, weißer Pfeffer, frischer Zitronenabrieb



Die geputzten Pfifferlinge werden grob gehackt. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, dann die Pilze und Thymianzweige zugeben und einige Minuten mitdünsten. Mit Weißwein und Sherry ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zugeben und alles fein pürieren. Mit Salz, weißem Pfeffer und etwas frischem Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Parmesanschaum:

- 250 ml warme Milch
- 5–6 EL frisch geriebener Parmesan
- 1–2 TL weißer Balsamico-Essig
- 1 TL Sojalecithinpulver

Die Milch wird erhitzt, aber nicht gekocht. Den frisch geriebenen Parmesan einrühren und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Weißer Balsamico-Essig zugeben und mit Sojalecithin aufmixen, bis ein stabiler Schaum entsteht. Den Schaum direkt vor dem Servieren auf die Suppe geben.

Geröstete Pfifferlinge (Garnitur):

- 150–200 g Pfifferlinge (beiseitestellen)
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 TL fein gehackte Petersilie

150–200 g geputzte Pfifferlinge in heißer Butter goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss mit fein gehackter Petersilie bestreuen. Direkt vor dem Servieren als Garnitur auf die geben.