

## Rezept

# Feine Suppe: Sherry-Pilzessenz

Ein Rezept von Feine Suppe: Sherry-Pilzessenz, am 05.12.2023

## Zutaten

<b>25 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>700 g</b> braune Champignons
<b>150 g</b> Zwiebeln	<b>1 - 2</b> Knoblauchzehen
<b>1 Stange</b> Staudensellerie	<b>3 EL</b> Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>800 ml</b> Pilzfond	<b>1</b> Lorbeerblatt
$\frac{1}{3}$ Zimtstange	<b>90 ml</b> Sherry medium dry
Cayenne	<b>2 EL</b> gehackte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

## Zubereitung

1. Die Steinpilze in ca. 400 ml heißem Wasser ca. 20 Min. quellen lassen. Inzwischen die Champignons trocken putzen und mit den Stielen in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und mittelgrob würfeln, Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Sellerie putzen, entfädeln, waschen und klein würfeln. Die eingeweichten Steinpilze ausdrücken und fein hacken. Die Flüssigkeit durch einen Papierfilter gießen.
2. Zwiebeln im 1 EL Öl glasig andünsten, Sellerie und Knoblauch ca. 1 Min. unter Rühren mitdünsten, salzen und pfeffern. Gemüse an den Rand schieben, übriges Öl erhitzen und die Champignons darin bei sehr großer Hitze unter Rühren 2 - 3 Min. anbraten. Fond dazugießen, Steinpilze und Einweichwasser untermischen. Alles aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Std. köcheln lassen.
3. Die Brühe abseihen, die Pilze gut ausdrücken. (Sie werden nicht mehr gebraucht.) Pilzessenz zum Entfetten abkühlen lassen. Dann durch einen Papierfilter gießen, mit Lorbeerblatt und Zimtstange erneut aufkochen und zugedeckt 15 Min. köcheln lassen. Gewürze entfernen, die Pilzessenz mit dem Sherry, Salz und Cayenne abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.