Rezept

Kartoffelschaumsuppe mit Shiitake

Ein Rezept von Kartoffelschaumsuppe mit Shiitake, am 19.05.2025

Zutaten

300 g	mehligkochende Kartoffeln
50 g	weiche Butter
100 g	Shiitakepilze
2	Schalotten
	Pfeffer
150 g	Sahne
	Salz
1 EL	getrocknete Steinpilze
4 Zweige	Estragon
400 ml	Gemüsebrühe
	Muskatnuss
3 EL	Sonnenblumenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, halbieren und zugedeckt in Salzwasser bei mittlerer Hitz in 15-20 Min. garen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen, durch die Presse drücken und mit der Butter glatt rühren.

2. Inzwischen Steinpilze in 100 ml warmem Wasser einweichen. Shiitake putzen, die Stiele abdrehen und wegwerfen, die Kappen in dünne Scheiben schneiden. Estragon waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken. Steinpilze aus dem Wasser nehmen. Das Wasser durch einen Kaffeefilter gießen und auffangen, die Pilze hacken und mit Shiitakepilzen und Estragon mischen. Schalotten schälen und würfeln.

3. Brühe und Pilzwasser erhitzen. Das Kartoffelpüree einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Suppe heben.

4. Inzwischen die Schalotten im Öl glasig dünsten, die Pilzmischung darin kurz anbraten, salzen, pfeffern und auf der Suppe anrichten.