



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat November

Feine Kartoffelsuppe

1	Zwiebel
1 EL	Butter
300 g	Kartoffeln, mehlig kochend
0,5 l	Gemüsebrühe
0,5 l	Sahne
100 g	Schmand
	Muskatnuss, Salz, weißer Pfeffer
5	Shitakepilze
1 TL	Butter
	Trüffel- oder Petersilien-Öl

Die Kartoffeln schälen und klein würfeln (ca. 250 g). Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Die Kartoffelwürfel in den Topf geben, mit der Gemüsebrühe auffüllen und gar kochen. Anschließend die Sahne und den Schmand zufügen – nicht mehr kochen lassen – und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, weißem Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Einlage: Von den frischen Shitakepilzen die Stiele entfernen und die Hüte in 0,5 cm große Würfel schneiden. Diese in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter 2 Minuten dünsten. In den Sommermonaten passen hervorragend kleine Pfifferlinge oder auch Steinpilze als Einlage.

Petersilien-Öl: Blattpetersilie in heißem Wasser 30 Sekunden blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend in Sonnenblumenöl mit einem Stabmixer sehr gut mixen. 24 Stunden stehen lassen und durch ein feines Metallsieb passieren.

Anrichten: Die erneut aufgemixte Suppe in tiefe Teller geben und die Shitakepilzwürfel darüber geben. Mit einigen Tropfen Trüffel- oder Petersilien-Öl verfeinern.

Tipp: Diese Kartoffelsuppe ist eine würdige Vorspeise für unser Weihnachtsmenu 2012. Sie werden erstaunt sein, wie einfach ein solch feine und geschmackvolle Suppe zuzubereiten ist. Sie können sowohl die Suppe (ohne Sahne und Schmand), als auch die Einlage und das Petersilien-Öl am Vortag vorbereiten.