



Kilian Brandenburg

Brokkolicremesuppe mit Shiitake-Ragout und Crème fraîche

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

400 g Brokkoliröschen, ohne Stiele
250 ml Hühnerfond
80 g Butter
50 ml Olivenöl
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli in Salzwasser 6 Min. bissfest garen. Abgießen und in Eiswasser geben. Trockentupfen und ausdrücken. In der Küchenmaschine zu einem Püree verarbeiten.

In einem großen Topf Hühnerfond, Brokkolipüree, Olivenöl und Butter bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und in der Küchenmaschine mit 2 EL Crème fraîche, Salz und Pfeffer zu einem samtigen Suppe verarbeiten

Für die Einlage:

3 Scheiben Weißbrot
250 g Shiitake
50 g Pancetta oder mild gepökelten,
ungeräucherter Speck
1 Frühlingszwiebel
100 g Butter
150 g Crème fraîche
2 EL Olivenöl
2 Zweige frischen Kerbel

Butter schmelzen, Brot entrinden, in Würfel schneiden und in der Butter goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen.

Speck in streichholzdünne Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne bräunen und auf Küchenpapier abtropfen.

Olivenöl und 15 g Butter in einer Pfanne erhitzen und kleingeschnittene Pilze (15 mm Kantenlänge) hineingeben und verrühren, so dass sie mit Fett überzogen sind. Drei Minuten schmoren, bis der Pilzsaft austritt. Die restliche Butter in den Pilzsaft rühren. Die Frühlingszwiebel putzen, hacken und dazugeben. Alles salzen und pfeffern und vom Herd nehmen. In einer vorgekühlten Schüssel Crème fraîche leicht steif schlagen.

Zum Servieren einen großen Teelöffel Pilzragout in die Mitte eines vorgewärmten Suppentellers geben. Darum Croutons und gebratenen Speck verteilen. Einen Tupfer geschlagenes Crème fraîche auf die Pilze geben und die Suppe vorsichtig dazu schöpfen. Mit einem Kerbelzweig garnieren.