

Kartoffel-Steinpilz-Suppe, Wachtelbrust und Walnuss-Croûtons

 happy-mahlzeit.com/2019/12/09/kartoffel-steinpilz-suppe-wachtelbrust-und-walnuss-croûtons/

Zutaten für 4 Personen:

- 400g mehligkochende Kartoffeln
- 20g getrocknete Steinpilze
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 700ml Gemüsefond
- 100g Sahne
- 50ml weißer Portwein
- 4 Wachtelbrüste
- 2 Stiele Thymian
- 2 Stiele Rosmarin
- 1 Bund Kerbel
- 2 EL Olivenöl
- 30g Butter
- 3 Scheiben Walnuss-Brot
- Chili
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Steinpilze in reichlich Wasser 2 Stunden einweichen. Die Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, die gut abgetropften Steinpilze und die Kartoffeln darin anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und den Gemüsefond angießen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Die Wachtelbrüste in einer Pfanne im heißen Fett auf der Hautseite 2 - 3 Minuten anbraten. Kräuter und Knoblauch, ungeschält und halbiert, mit in die Pfanne geben. Alles auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten ziehen lassen.

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Butter knusprig ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Sahne steif schlagen und unter die Suppe rühren. Die Wachtelbrüste aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Wachtelbrüste und Croûtons in der Suppe servieren. Mit Kerbelfähnchen garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 21.11.2015

Prominenter Gast: Matthias Killing