



SCHAUMSUPPE VOM STEINPILZ MIT BIRNE UND BLUTWURSTPRALINE

Rezept für 4 Portionen

FÜR DAS SCHAUMSÜPPCHEN:

- 400 g Steinpilze
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 reife Birne
- 4 Zweige Thymian
- 2 EL Butterschmalz
- 100 ml fränkischer halbtrockener Weißwein
- 250 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 50 ml Sherry
- Salz
- Pfeffer a. d. Mühle
- Muskat a. d. Mühle

FÜR DIE BLUTWURSTPRALINE:

- 200 g frische Blutwurst, ohne Haut
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Blattpetersilie
- 1 TL Butter
- 1 EL Heidelbeermarmelade
- 2 Eigelbe
- 2 EL Vollkornbrösel
- 100 g Mandelstifte

Butterschmalz zum Ausbacken

Die Steinpilze putzen und bürsten, ca. ¼ der kleineren Pilze beiseite stellen. Restliche Pilze grob würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und grob schneiden. Birne schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Thymianblätter von den Stielen zupfen.

Für die Suppe ca. 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die gewürfelten Pilze bei mittlerer Temperatur goldbraun anbraten. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Birnenwürfel kurz mitbraten. Anschließend 1/3 als Einlage herausnehmen und warmstellen. Restliche Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen, ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

Für die Praline die Blutwurst in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. Petersilie abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch 2-3 Minuten glasig anschwitzen. Blutwurstwürfel zugeben, 2-3 Minuten mitgaren und zum Abkühlen beiseite stellen.

Petersilie, Marmelade, Eigelbe und Brösel zur abgekühlten Blutwurst geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse vermengen, Hände befeuchten und zu acht gleichgroßen Kugeln formen. Anschließend in den Mandelstiften wälzen und im erhitzten Schmalz 4-5 Minuten backen. Danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Suppe sehr fein pürieren und den Thymian zugeben. Mit Sherry verfeinern und erneut würzen.

Zum Servieren die kleineren Steinpilze in 1 EL Butterschmalz goldbraun anbraten und würzen. Die beiseitegelegten Würfel kurz mitschwenken und in den Tellern verteilen. Die Suppe mit einem Mixer aufschäumen und in die Teller gießen. Blutwurstpralinen extra dazu reichen

