

Champignoncrèmesuppe mit Blätterteig

Zutaten für 4 Personen

400g Champignons
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Butter (1)
1 Esslöffel Zitronensaft
8 dl Gemüsebouillon
25g weiche Butter (2)
1 gehäufter Esslöffel Mehl
1 dl Rahm
2 Esslöffel trockener Sherry
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Kerbel
1 Rolle rechteckig ausgewallter Blätterteig
1 Eiweiss
1 Eigelb

Zubereitung

Die Champignons rüsten und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter (1) erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Dann die Hitze auf höchste Stufe stellen, Die Champignons beifügen und unter Wenden 2-3 Minuten mitdünsten; ziehen sie Saft, diesen praktisch vollständig einkochen lassen. Nun Zitronensaft und Bouillon dazugiessen und alles zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.

Die Champignonsuppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Wieder aufkochen. Mit der Gabel weiche Butter (2) und Mehl verkneten. Die Mehlbutter flockenweise beifügen, den Rahm dazugiessen und die Suppe nochmals kurz kochen lassen. Mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in 4 Tassen oder Bowlen füllen und vollständig abkühlen lassen.

Den Kerbel hacken und auf die Suppentassen verteilen.

Aus dem Teig 4 Rondellen ausschneiden, die etwa 1cm grösser sind als der Durchmesser der Suppentasse. Den äusseren Tassenrand mit Eiweiss bestreichen, den Teigdeckel auflegen und gut andrücken. Mit Eigelb bestreichen.

Die Champignonsuppe im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa 20 Minuten goldbraun überbacken.