

Gerhardts Rezept des Monats

Pfifferlingrahmsüppchen

Zubereitung

1. Die Schalotten zusammen mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen.
2. Die Pilze dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Einige Pilze zur Dekoration beiseite legen.
3. Mit dem Weißwein ablöschen, die heiße Hühnerbrühe darüber geben und mit dem Zauberstab leicht pürieren. Die Pilze sollen noch als kleine Stückchen sichtbar sein.
4. Die Sahne begeben und mit Basilikum-Pesto oder Petersilie abschmecken.
5. Die Suppe in Tellern anrichten und mit den restlichen Pilzen dekorieren.

Unser Tipp: Pfifferlinge und alle andere Pilze sollten nach Möglichkeit ohne Wasser von Schmutz und Sand befreit werden.

Zutaten für 4 Personen

300 g (möglichst kleine) geputzte Pfifferlinge
4 zerdrückte Knoblauchzehen
3 gewürfelte Schalotten
0,3 l Hühnerbrühe
0,3 l Weißburgunder
400 g Sahne
80 g Butter
2 EL Basilikum-Pesto oder gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Gerhardts Weinempfehlung

Der Pfifferling ist ein Sammlerobjekt. Mit der Vorfreude auf einen gelungenen Menüauftakt in Wäldern gesucht und gefunden. Zart geschmort bleiben des Pilzes delikate Aprikosenaromen und etwas Pfeffergeschmack erhalten. Wie in trockenen Spätlesen vom Weiß- oder Grauburgunder.

