



Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Vanille-Pfifferlingen

Zutaten für 4 Portionen

150 g festkochende Kartoffeln, 300 g Schwarzwurzeln, 4 Schalotten, 5 EL Olivenöl, 600 ml Gemüsfond, 250 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer, 80 g Meersalz, 1 EL Chiliflocken, 1 TL Bourbon-Vanillezucker, 1 Messerspitze Ingwerpulver, 150 g Pfifferlinge

Zubereitung

Kartoffeln und Schwarzwurzeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und grob würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das vorbereitete Gemüse darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten andünsten. Fond und Sahne dazu geben, aufkochen und ca. 12 Minuten köcheln lassen. Alles mit einem Mixstab fein pürieren. Durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf streichen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Meersalz mit Chiliflocken, Vanillezucker und Ingwer in einer kleinen Schüssel gut vermengen. Zur Aufbewahrung in ein Schraubglas geben.

Pfifferlinge verlesen, mit einem Pilzpinsel oder einem Tuch putzen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin bei starker Hitze ca. Minute anbraten. Anschließend mit einer guten Prise der Gewürzmischung würzen.

Suppe aufkochen, mit dem Mixstab schaumig aufschlagen und mit den Pfifferlingen servieren.