

Eggerlingsuppe mit rotem Radicchio, Obatzter-Crêpes

Zutaten für 10 Personen

0,4 kg Crêpes gebacken, ca. 5 Stück
0,2 Kg Obatzter fertig
0,5 kg Eggerling, Pilze, klein geschlossen, frisch
20m l Sonnenblumenöl
0,1 kg Zwiebeln, rot in Würfeln
0,1 kg Maronen, vorgegart in Würfeln
1,5 l Pilzfond oder Gemüsebrühe
weißes Saucenpulver oder Mehl (10 Gr) nach Bedarf
0,2 l Sahne, 30 %
Wildkräuter, der Saison
10 g Butter
10 g Zucker, braun
0,2 kg Radicchio, in Streifen
1g Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Crêpes (Pfannkuchen) nach dem auskühlen mit dem fertigen Obatzten (Mischung aus Butter und Camembert plus Gewürze) bestreichen und zu Crêpes zusammenrollen. Eventuell in Folie zur Formgebung einrollen, dann kühl stellen.
2. Die Eggerlinge putzen und Vierteln in Sonnenblumenöl kurz anbraten, rote Zwiebeln und Maronenwürfel dazugeben und glasig mitdünsten. Mit Pilzfond oder Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Mit Saucenbinder oder Mehl abbinden, gut durchkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne und die Wildkräuter unterheben.
4. Die Butter mit Zucker leicht karamellisieren, den Radicchio kurz anbraten, mit Pfeffer würzen.
5. Die gerollten Obatzter-Crepes in Tranchen schneiden und kurz erwärmen, sodaß der Obatzter noch fest bleibt.
6. Die Eggerlingsuppe anrichten garniert mit gebratenen Radicchiostreifen und Tranchen von Obatzter-Crepes.

Tipp: Mann kann die Suppe auch mit Blätterteig-Fleurons garnieren.

Beilagenempfehlungen

Frisches Weißbrot mit Thymian oder Rosmarin.

Küchentipp

Eggerlinge oder alle anderen Arten von Pilzen gründlich und mit wenig Wasser waschen, da sie meistens schmutzig sind.

Die Pilze austauschen (Pfifferlinge, Stockschwämmchen, Champignons usw.)

Die Obatzter Crêpes können gut vorbereitet werden, auch mit anderen Käsecremes gefüllt werden.

Tipp zur Gartechnik

Pilze nie in Wasser garen (außer bei Suppen), da sie schnell den Geschmack verlieren.

Kurz scharf in Butter oder Öl anbraten, Pilze haben selbst genug Wasser.

Diät-Eignung

Vollkost

Reduktionskost (kleinere Portionen, ohne Butter dafür weniger Öl, ohne Sahne dafür Kondensmilch 4 %, ohne Veloute dafür kalorienfreies Bindemittel, ohne Obatzter-crepes, nur Obatzter ohne Butter dafür Margarine, Camembert 30 %)

Fettstoffwechselstörung (ohne Butter dafür weniger Öl, ohne Sahne dafür Kondensmilch 4 %, ohne Veloute dafür kalorienfreies Bindemittel, ohne Obatzter-crepes, nur Obatzter ohne Butter, dafür Margarine, Camembert 30 %)

Diabetes mellitus (ohne Veloute dafür kalorienfreies Bindemittel.)

Purinarme-Kost (kleinere Portionen, weniger Fett.)

Vegetarische Kostformen