

Steinpilzcappuccino

**150 g frische Steinpilze
bester Qualität**

1 Zwiebel
2 EL Haselnussöl

50 ml Weißwein

½ Knoblauchzehe, gehackt
700 ml Geflügel- oder Gemüsefond

150 ml Sahne

Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft
60 g kalte Butter, in Flocken

15 g getrocknete Steinpilze

★ Steinpilze putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Kasserolle das Öl stark erhitzen und die Steinpilze rundum anbraten, ohne dass sie Wasser ziehen. Hitze reduzieren, Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, Knoblauch und Fond zugeben und alles 15–20 Minuten köcheln. Die Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Suppe im Mixer fein pürieren, danach die Butterflocken mit einem Schneebesen unterziehen.

★ Die getrockneten Steinpilze im Mörser zu Pulver zerstoßen.

★ Zum Servieren die heiße Suppe schaumig aufschlagen und in Suppentassen füllen, mit Steinpilzpulver bestreuen, sofort servieren.

PROFITIPP Grundsätzlich könnte dieses Rezept mit allen Speisepilzen zubereitet werden. Steinpilze lassen sich geschmacklich hervorragend mit Butter und Sahne kombinieren, und die pulverisierten getrockneten Pilze runden den Cappuccino mit ihrem starken Aroma ab.

