

# Cremige Steinpilzsuppe mit Thymian und Trüffel

## Zutaten für 8 Personen:

- 500g frische Steinpilze (falls erhältlich, sonst die 1 ½ fache Menge getrocknete Pilze)
- 40g getrocknete Steinpilze
- 6 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- Schnittlauch / Petersilie
- 100 ml Weisswein
- 1 l Gemüse- oder Geflügelbouillon
- 3 dl Rahm
- 6 Tropfen Trüffelöl
- Salz, weißer Pfeffer, nach Bedarf



## Zubereitung:

Getrocknete Pilze mit 200ml lauwarmen Wasser übergossen und ca. 1 Stunde einweichen lassen.

Steinpilze mit einem kleinen Küchenmesser gründlich putzen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Thymian waschen, abtropfen lassen und Blätter vom Stiel zupfen (8 kleine Zweige zur Dekoration beiseite legen). Schalotten schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken, Schnittlauch & Petersilie fein schneiden. 2 TL weißer Pfeffer im Mörser fein zerstoßen.

Ein feines Küchensieb in eine Schüssel hängen und die eingeweichten Steinpilze abgessen (das Steinpilzwasser dabei auffangen).

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten, Knoblauch dazu geben und weitere 1-2 Minuten weiterdünsten. Steinpilzscheiben und Thymian dazugeben und weitere 2 Minuten dünsten. 8 Scheiben der Steinpilze aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Eingeweichte Steinpilze, Schnittlauch & Petersilie unterrühren (ein wenig als Deko zurück behalten), mit dem Wein ablöschen und alles ca. 5 Minuten einkochen lassen.

In der Zwischenzeit 100ml Rahm mit 6 Tropfen Trüffelöl aromatisieren. Trüffelsahne mit dem Mixer steif schlagen.

Geflügel- oder Gemüsefond zugeben und einmal aufkochen lassen. Restliche Sahne dazu geben. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe gründlich mit dem Pürierstab pürieren. Mit Steinpilzwasser, Salz und Pfeffer abschmecken.

In tiefe Schalen oder Teller verteilen, mit Thymianblättern und Steinpilzscheiben garnieren, einen kleinen TL der geschlagenen Trüffelsahne draufgeben und sofort servieren.