



Pilzconsommee mit Dalken © Schlosspark Mauerbach

Infos

Frühlingsgericht

🍴 Schwer

Merkmale

- Fit & Gesund
- Vegetarisch

Zubereitung

Man nimmt 2 Schalotten, schält sie und schneidet sie in kleine Würfel. Diese schwitzt man in Olivenöl an bis sie glasig sind. In der Zwischenzeit putzt man 500 g frische Morcheln mit einem feuchten Tuch und entfernt allfälligen Schmutz und Tannennadeln. Nun schneidet man ca. 1/3 der Menge, ebenso in kleine Würfel und fügt sie zu den Schalotten hinzu. Wenn die Zutaten angeschwitzt sind und ein feines Aroma entwickelt haben löscht man es mit 1/8 l gutem Weißwein ab. Wenn der Weißwein zur Hälfte eingekocht ist füllt man mit 1/2 l Gemüsefond auf. Das ganze lässt man für 30 Minuten auf kleinster Flamme köcheln. Wenn die Suppe überkühlt ist, lässt man sie über Nacht im Kühlschrank stehen.

Zutaten

für die Suppe

- 2 Schalotten
- 500 g frische Morcheln
- 1/8 l Weißwein
- 1/2 l Gemüsefonds
- 2 Eiweiß
- Wacholderbeeren
- Pfefferkörner
- Lorbeerblätter
- Eiswürfel
- Olivenöl

für die Suppeneinlage (Morcheldalken)

Am Nächsten Tag nimmt man das 2/3 der Morcheln und hackt sie so klein als möglich. Nun fügt man 2 Eiweiße, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und 5 Eiswürfel hinzu und vermennt alles miteinander. Diese Masse rührt man nun in die erkaltete Suppe und lässt sie auf der niedrigst möglichen Stufe aufkochen. Dabei ab und zu mit einem Kochlöffel sehr behutsam umrühren um etwaiges Anbrennen zu verhindern.

In der Zwischenzeit rührt man den Teig für die Dalken zusammen. Für die Dalken benötigt man das 3/3 der Morcheln welche man in kleine Würfel schneidet und in Olivenöl brät. In einer kleinen Schüssel rührt man nun 250 g Sauerrahm, 2 Eier, ½ Würfel Germ, Salz, Muskat, Kümmel, die sautierten Morcheln, 2 Esslöffel gehackten Kerbel (wahlweise auch Petersilie) und ca. 150 g Mehl zusammen. Anschließend brät man diese Masse in einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl in walnussgroßen Portionen ca. 3 Minuten pro Seite.

Die Morchelmasse in der Suppe müsste mittlerweile obenauf schwimmen und durch das Eiweiß eine klare kräftige Suppe erstellt haben. Nun gießt man die Suppe durch ein feines Sieb, würzt sie mit ein wenig Salz und richtet sie in einem Suppenteller gemeinsam mit den Morcheldalken an.

- 250 g Sauerrahm
- 2 Eier
- 1/2 Würfel Germ
- Salz
- Muskat
- Kümmel
- 2 EL gehackter Kerbel (wahlweise Petersilie)
- 150 g Mehl

Profi-Tipp

Die Herstellung dieser Suppe benötigt etwas Zeit und Fingerspitzengefühl, ist aber eine super Alternative zu einer klassischen Rindsuppe.

Da Pilze bekanntlich eigenes Glutamat enthalten, ist diese Suppe eine Geschmacksbombe ohne überwürzt zu sein. Der oft besprochene Umami Geschmack, der 5. Geschmackssinn, kommt bei dieser Suppe voll zur Geltung und ist somit auch für eingefleischte Fleischliebhaber eine tolle Alternative.

Der Kerbel in den Dalken gibt noch zusätzlichen Pfiff in eine sehr kräftige aber rein vegetarische Suppe.

Quellenangabe

Ein Rezept von Küchenchef Christian Wallner aus dem [Schlosspark Mauerbach](#).