

Klare Morchelsuppe

4 Personen, Zubereitung ca. 45min

Zutaten

4 grosse Morcheln
½ Schalote
3-4 Petersilienstiele
1 dl Weisswein
4 dl Gemüsebouillon
60g Toastbrot
1 TL Butter
1 Eigelb
80g Rahm
4 Zweige glattblättrige Petersilie
Salz und Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
3 EL Cognac

Zubereitung

1 Morcheln, Schalotte, Petersilienstiele, Wein und Bouillon aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen. Morcheln in der Flüssigkeit 15min quellen lassen.

2 Brot entrinden und würfeln. In Butter anrösten. Ei und Rahm verquirlen. Brot darunter mischen und 10min quellen lassen. Petersilienblätter dazupfen. Die Masse mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer, Muskatnuss und 1 EL Cognac würzen.

3 Morcheln aus der Flüssigkeit heben und kalt abspülen. Einweichflüssigkeit durch einen Kaffeefilter absieben und aufkochen. Mit Cognac und Salz abschmecken. Brotmasse in einen Spritzsack ohne Tülle geben und in die Morcheln füllen, in der Bouillon 10min. vor dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Morcheln halbieren und in der Morchelsuppe servieren.