

Pilzcremesuppe

Zutaten

ca. 1100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
250 g Braunkappenchampignons (<i>die schmecken intensiver als ihre weißen Kollegen</i>)	Kräutersalz
150 g Shitake-Pilze (<i>die Hälfte zur Seite geben, eher die kleinen Exemplare</i>)	Für die Cashewcreme:
1 kleine Zwiebel	50 g Cashewnüsse
1 EL Olivenöl, <i>plus wenig Olivenöl zum Anbraten der Pilze für die Garnitur</i>	100 ml Wasser
1/4 TL Thymian, <i>getrocknet</i>	2 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten (<i>ca. 30 g</i>)
1/4 TL Rosmarin, <i>getrocknet</i>	5 g Hefeflocken
1/2 TL Majoran, <i>getrocknet</i>	1/2 TL Senf
1/2 TL Rauchsatz	1/2 TL Johannisbrotkernmehl

Zubereitung

Alle Zutaten für die Cashewcreme fein mixen und den Mixkrug zur Seite stellen. Für die Suppe Zwiebel würfelig schneiden und in Olivenöl anrösten. Die sauber geputzten (nicht gewaschenen) Pilze fein schneiden und dazugeben, mit dem Rauchsatz würzen und gut anbraten. Mit der Hälfte der Gemüsebrühe aufgießen, Gewürze dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Nun die Suppe zur Cashewcreme geben, nochmals sehr gut mixen und zurück in den Topf gießen. Mit der restlichen Gemüsebrühe die Konsistenz nach Wunsch einstellen, abschmecken und mit dem Schneebesen etwas schaumig schlagen. Die zur Seite gestellten Shitake-Pilze je nach Größe halbieren, fein schneiden und in sehr wenig Olivenöl und Kräutersatz kurz anbraten, dann den Großteil der Pilze in die Suppe geben und obenauf einige zur Garnitur.