Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CAPPUCCINO VON WALDPILZEN – CAPPUCCINO DE CÈPES ET BOLETS

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN.

Ein Abend unter der Woche zu Hause, gemütlich auf der Couch gegen 19 Uhr, klingelt es an der Tür. „Hallo!“, ein Paar Freunde kommen zu Besuch, unerwartet. Und natürlich, ist es der Tag an dem unser Kühlschrank fast leer ist.

Nun hat jeder einen kleinen Hunger und ich muss improvisieren mit dem was in der Küche noch so steht. Da wir keine Fertig-Gerichte oder- Suppen bei uns haben, muss ich mir etwas einfallen lassen. Nur noch die Tiefkühltruhe ist voll.
Mit diesem Schnee- Wetter, warum nicht eine Suppe vorbereiten ?
In der Tiefkühltruhe gibt es noch ein Tüte Waldpilze, etwas Petersilie und Tiefgekühlte Baguettes. In dem Kühlschrank steht noch Schlagsahne.... und der Rest ist **Improvisation Pur**.

Die Kunst ist es, einen schönen Gericht schnell zu zaubern mit dem was in der Küche so noch gibt und dazu einen Kreativen Name geben : „**Cappuccino von Waldpilzen**„.

Diese Süppchen hat uns so gut gefallen, dass wir es nachgekocht haben. Die Idee habe ich mal in der Zeitung „**Cuisine et vins de France**“ gelesen.

Zutaten für 4 Pers:

500 gr Waldpilze, 200 ml Schlagsahne, 2 EL Petersilie,
1 Würfel Kalbsbrühe, 1 Knoblauchzeh, 4 kleine Baguettes, Olivenöl, Salz-Pfeffer.

2 EL getrocknete Pilze (ich hatte nur Pfifferlinge im Schrank, war auch ok)

1- Die Pilze mit dem Kalbsfond in 1/2 L Wasser 15 Minuten kochen.

2-Bei schwacher Hitze 100 ml Schlagsahne einrühren...

... und dann mixen ...

3- in einer Pfanne das Öl erhitzen und dazu Petersilie und den Knoblauch geben.

Und die Scheiben Brot kurz anbraten, wie man es für Croutons macht.

4- Die 2 EL getrocknete Pilze mixen und den Rest Schlagsahne (100ml) als Chantilly schlagen.

Die Suppe in kleinen Tassen servieren, oben drauf ein bisschen Chantilly und mit dem Pilzpulver bestreuen.

Schon sind Eure „Cappuccinos vom Waldpilzen“ bereit.

Und so kann man in einer 1/2 Stunde eine leckere kleine Suppe zaubern.

Dazu gab es Bordeaux Wein (von unserer Reserve) und noch Terrines von Hase und

Fasan, die wir als Weihnachtsgeschenk bekommen haben.

Bon appétit et bonne soirée.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de