

REZEPT

ZWIEBEL PILZ CONSOMMÉ

ZWIEBEL PILZ CONSOMMÉ

B A G U E T T E A U X C O M T É & P I C K L E S

Rezepte: **LUKAS GROSSMANN**

Z U T A T E N

- 1 Bund Radieschen
- 1 EL milder Weißweinessig
- 2 EL brauner Zucker
- 250 g braune Champignons
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 4 rote Zwiebeln a 80g
- 100 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 100 g kleine Kräuterseitlinge
- Französisches Baguette
- Kerbel
- 150 g Comte
- 1 Bund Kerbel



TIME

45 MINUTEN



SERVING

4 PERSONEN



KATEGORIE

VORSPEISE



AUSGABE

SISTERMAG44

SCHRITT 1 Die Radieschen putzen und wahlweise in dünne Scheiben hobeln, halbieren oder vierteln. Radieschen in einer Schüssel mit dem Zucker, Essig, einer Prise Salz und 2 EL Wasser marinieren und zur Seite stellen.

SCHRITT 2 Die Zwiebeln halbieren, pellen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen, die braunen Enden des Strunks entfernen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

SCHRITT 3 1EL Butter und 1EL Olivenöl in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, die Pilze und die Zwiebeln zugeben und anbraten, bis sie eine schöne braune Farbe bekommen.

SCHRITT 4 Nun das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen und den Wein gänzlich verkochen lassen, bis er leicht zu karamellisieren beginnt. Nun mit der Gemüsebrühe und 250ml Wasser auffüllen, die getrockneten Steinpilze hineinbröseln, das Lorbeerblatt zugeben und mit einem Deckel verschlossen für ca. 45Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen.

SCHRITT 5 15Min. vor Ende der Kochzeit den Ofen (Grillfunktion) auf 200°C vorheizen. Vom Baguette 4 schräge, ca. 1cm dünne Scheiben schneiden. Die Baguette-Scheiben mit Butter bestre-

ichen und unter dem Grill für ca. 5 Min. toasten.

SCHRITT 6 Baguettes aus dem Ofen nehmen, die Hälfte des Käses über die Toasts reiben und für weitere 3-5 Min. überbacken.

SCHRITT 7 Die Suppe schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Käse über die Käsetoasts reiben und die Radieschen darauf anrichten.