

# *Frisch vom Feld*

... einfach gesünder

**Maiscremesuppe mit gebratenen Austernpilzen**



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Maiscremesuppe mit gebratenen Austernpilzen*

## *Zutaten für 4 Personen:*

150 g Kartoffeln mehlig kochend, 300 g Mais (Konserve/Abtropfgewicht),  
100 g Austernpilze, 1 Schalotte, 1 EL Butter, 1 EL Sahnemeerrettich,  
10 ml Schlagsahne, 700 ml Gemüsebrühe, Salz und frisch gemahlener Pfeffer  
zum Würzen, Gartenkresse zur Dekoration

## *Zubereitung:*

Kartoffeln schälen, abspülen und in Würfel schneiden. Mais im Sieb abtropfen lassen.

Mais und Kartoffeln in der Gemüsebrühe ca. 10 min. köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein grobes Sieb passieren. Sahne und Meerrettich dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Austernpilze waschen und in dicke Scheiben schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen, Pilze darin scharf anbraten und zum Schluss die Schalotten dazugeben, ohne dass diese noch Farbe annehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren noch die Pilze auf die Suppe legen und mit etwas Kresse bestreuen.