

Zutaten

- Zutaten Cappuccino:
- 4 Schalotten, geschält und grob gewürfelt
- 150 g Knollensellerie, grob gewürfelt
- 1 Stange Lauch
- 0,2 l Weißwein
- 0,8 l Gemüsebrühe
- 1 Eßl Saure Sahne
- 6 Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- Olivenöl zum Rösten
- Rauchsalz sowie Meersalz zum Abschmecken
- Pfeffer aus der Mühle
- Zutaten Milchschaum:
- 2 Boskop Äpfel
- 1 l Milch
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise getrocknete und fein gemahlene Steinpilze

Suppen, Vorspeise

Cappuccino von gerösteten Auberginen mit Rauchsalz

Auberginen-Creme-Süppchen mit Milchschaumhäubchen. Geniale Überraschung unter der Haube.

So wird's gemacht:

1. Auberginen waschen, halbieren und die Fleischseite mit einem Messer rautenförmig einritzen.
2. Mit Meersalz würzen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
3. Entstandene Flüssigkeit abgießen und die Auberginen großzügig mit Olivenöl beträufeln.
4. Auf einem Backblech die grob zerkleinerten Kräuter, sowie den Knoblauch verteilen.
5. Auberginen mit der Schnittfläche auf das Backblech geben und im Ofen bei 200 Grad ca. 30-40 Minuten rösten.
6. In der Zwischenzeit die Schalotten, Sellerie und Lauch in Olivenöl glasig anschwitzen.
7. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und der Gemüsebrühe aufgießen.
8. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.
9. Die Kräuter von den gerösteten Auberginen entfernen und mit einem Löffel das Fleisch aus der Schale herauskratzen.
10. Dieses zum Suppenansatz hinzugeben.
11. Mit einem Zauberstab fein pürieren und dem Rauchsalz,

Pfeffer sowie der Sauren Sahne abschmecken.

12. Milch zusammen mit dem Thymian in einem Topf erwärmen und einer Prise Salz abschmecken.
13. Mit einem Milchschäumer einen standfesten Schaum herstellen.
14. Diesen vorsichtig auf die Auberginensuppe geben und mit dem Steinpilzmehl garnieren.