



## **Klare Pilzsuppe mit Majoran-Creme und Pfannkuchensterne**

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

500 Gramm gemischte Pilze z.B. Pfifferlinge, Champignons, Austernpilze ...

0.5 Bund Majoran, 2 Esslöffel Pflanzencreme

600 ml Gemüsebouillon, 200 Gramm Crème fraîche

1-2 Esslöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle

50 Gramm grob geriebenen Pecorino

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen.

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und den Knoblauch fein würfeln.

Die Pilze putzen und grob würfeln. Den Majoran waschen,  
trockenschütteln und hacken.

Die Pflanzencreme in einem großen Topf erhitzen,  
die Pilzwürfel anbraten.

Zwiebel und Knoblauch dazugeben, kurz mitbraten.

Gemüsebouillon dazu gießen

und aufkochen, lassen

ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln..

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

**Mit Majoranschaum und ausgestochenen  
Pfannkuchensternen garnieren !!**

## **Weißes Alpenmousse**

Zutaten (4 Personen)

250 g weiße Kuvertüre, 2 Eier, Größe L

2 cl weißer Rum, 1 Blatt Gelatine

25 g Rohrohrzucker, 350 g Schlagsahne, geschlagen

1 TL „Provenzalische Wildblütenmischung“

Von (Herbaria)

*Die Kuvertüre im warmen Wasserbad zerlaufen lassen.*

*Wildblütenmischung darin einweichen. Eier und Zucker schaumig rühren.*

*Gelatine einweichen, gut auspressen und im Rum erwärmen.*

*Eiermasse in eine Schüssel geben,*

*Schokolade dazu rühren, dann die Gelatinemasse einrühren.*

*Zum Schluss die Schlagsahne vorsichtig unterheben*

*und zugedeckt mindestens 6 Stunden kalt stellen.*

**Dekorativ weihnachtlich verzieren !!**

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!**

