

# Kartoffelschaum-Suppe *(Für 4 Portionen)*

Um die Hauptzutat zu diesem Rezept dichtete Goethe ein Rätsel: **«Morgens rund, mittags gestampft, abends in Scheiben; dabei solls bleiben, es ist gesund.»**

Sechs mittelgrosse Kartoffeln und eine Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Zucchini in dünne, kleine Stifte schneiden, salzen und auf einem Tuch ausbreiten, um die austretende Flüssigkeit aufzusaugen. Vier kleine frische Steinpilze putzen, die Stiele entfernen und beiseite legen. Die Zwiebelscheiben in Olivenöl und etwas Butter dünsten. Anschliessend die Kartoffeln mit den Steinpilzstielen begeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze dünsten. Nach zehn Minuten mit einem halben Liter Gemüsebouillon auffüllen und nochmals zehn Minuten köcheln lassen. Danach einen Viertelliter Sahne begeben. Nach weiteren zehn Minuten pürieren, warm halten.

Die Steinpilzköpfchen fein schneiden und kurz auf beiden Seiten in Butter anbraten. Die Zucchinistreifen mit Mehl bestäuben und im heissen Öl fritieren. Die Suppe anrichten und mit den Steinpilzscheiben und den Zucchini stiften garnieren.

---

■ Rezept aus: Joachim Schultz (Hg.): «Essen und Trinken mit Goethe». dtv-Verlag, 26 Franken, ISBN 3-423-24152-7.