

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Trüffel-Schaum

Für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g Knollensellerie	100 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
75 g Butter	400 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
Chili	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

50 ml Weißwein	200 ml Kalbsfond	1 Schalotte
2 TL Trüffelbutter	50 g Butter	1 EL Crème-fraîche

Für die Garnitur:

1 Wintertrüffel	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
-----------------	---------------------------------

Für die Suppe:

Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln.

Schalotte abziehen und würfeln. 20 g Butter in einem Topf schmelzen, Sellerie, Kartoffeln und Schalotte darin anschwitzen. Gemüsefond und Sahne angießen und abgedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für den Schaum:

Die übrige Schalotte mit Weißwein, Kalbsfond, Trüffelbutter zum Kochen bringen und fünf Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche und Butter zugeben, aufkochen und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für die Garnitur:

Suppe auf tiefe Teller verteilen. Trüffelschaum frisch aufschäumen und über die Suppe geben. Mit dünn gehobelten Trüffelscheiben und Schnittlauch bestreut servieren.

Johann Lafer am 13. Januar 2017