

Pastinaken-Suppe mit Trüffel-Schaum, Pastinaken-Chips

Für vier Portionen

500 g Pastinaken	2 Schalotten	2 EL Olivenöl
50 ml weißer Portwein	700 ml Gemüsefond	150 g Sojasahne
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	300 ml Gemüsefond	200 ml Sojasahne
Zucker, Salz	Pfeffer, Chili	1 kleiner frischer Trüffel
1 kleiner eingelegter Trüffel	1 EL Trüffelöl	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 Pastinaken	200 ml Olivenöl	

Die Pastinaken waschen, schälen und klein schneiden. Schalotten schälen und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Pastinaken darin anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und verkochen lassen. Gemüsefond und Sojasahne angießen und die Suppe etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

In der Zwischenzeit die Schalotte und den Knoblauch schälen und zusammen mit dem eingelegten Trüffel klein würfeln. Alles in dem Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und ein bis zwei Minuten verkochen lassen. Gemüsefond und Sojasahne zugeben und zehn Minuten einkochen lassen. Den Sud mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili würzen. Das Trüffelöl zugeben. Den Trüffelsud mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer, sowie etwas Zitronensaft würzig abschmecken. Restliche Pastinaken waschen, schälen und in dünne Streifen hobeln. Olivenöl erhitzen und die Pastinakenstreifen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Den Trüffelschaum nochmal schaumig aufmixen und auf die Suppe geben. Mit den Chips und frisch gehobeltem Trüffel vollenden.

Johann Lafer am 14. November 2015