

Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe mit schwarzem Trüffel

Für 2 Personen

60 g feste Kartoffeln	20 g rote Zwiebeln	2 Stangen Lauch
1 Knoblauchzehe	20 g schwarzer Trüffel	1 TL Paprikapulver
2 EL Speisestärke	5 g Sesamöl	125 ml Hühnerfond
25 ml frische Sahne	0,5 Bund Schnittlauch	5 EL Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in größere Würfel schneiden. Die Speisestärke in Wasser auflösen. Die Butter und das Sesamöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den halben Knoblauch abziehen, grob hacken und darin anschwitzen. Den Lauch von den äußeren Blättern befreien und klein schneiden. Die Kartoffelwürfel und den geschnittenen Lauch dazu geben und mit dem Hühnerfond aufgießen. Die Suppe für zwanzig Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer aufmixen. Anschließend mit der aufgelösten Speisestärke leicht binden. Die Sahne steif schlagen und bis zum Servieren kühl stellen. Die Schnittlauchspitzen abschneiden. Den Trüffel in Scheiben hobeln. Die Sahne zu Nocken formen und die Kresse auf die Sahne streuen. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den Sahnenocken, dem Paprikapulver, den Schnittlauchspitzen und dem Trüffel garnieren.

Christian Rombach am 16. August 2011