

Getrüffelte Kartoffelsuppe

🕒 ca. 30 Minuten

👥 4 Portionen

🍴 unkompliziert

Zutaten (4 Portionen)

Kartoffelsuppe

5 Stück Kartoffeln
100g Butter
1 Packung Suppengemüse
100ml Sahne
100g Trüffelbutter

Speckchips

4 Stück Speckchips

weitere Zutaten

Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Mehl (zum Binden), Veilchenblüten (zur Dekoration)

Schnittlauchschaum

200g Butter
1 Stück Zwiebel
200ml Butter
2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Kartoffelsuppe

- Kartoffel und das Suppengemüse (Sellerie, Lauch, Karotten) in grobe Stücke schneiden
- Alles in Butter anbraten, mit Weißwein ablöschen und anschließend mit Wasser aufgießen,
- Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben und Köcheln lassen bis die Kartoffeln und das Gemüse weich sind
- Wenn alles weich gekocht ist, die Lorbeerblätter und Wacholderbeeren aus der Suppe nehmen, alles mixen und dabei die Trüffelbutter zugeben
- Anschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker abschmecken und gegebenenfalls mit Sahne verfeinern

2. Speckchips

- Speckscheibe in einer Pfanne ohne Fett/Öl anbraten, bis diese goldbraun ist
- Anschließend aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen
- Fleisch für 12 Stunden in den Sud einlegen.

3. Schnittlauchschaum

- Zwiebelwürfel in Butter farblos anschwitzen
- Diese mit Weißwein ablöschen und Sahne aufgießen
- Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Muskat
- Köcheln lassen und dann die Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen
- Zum Abbinden, etwas Mehl in die Sauce mixen bis sie sämig ist
- Den geschnittenen Schnittlauch ebenfalls hinein mixen
- Anschließend die fertige Sauce in eine Espuma-Flasche passieren und zwei Gaskartuschen in die Flasche drücken

4. Teller anrichten

- Suppen in den/das Teller/Glas einfüllen
- Schnittlauchschaum aus der Espuma-Flasche vorsichtig auf die Suppe geben
- Speckchip quer über den Tellerrand/Glasrand legen
- Veilchenblüten zur Dekoration verwenden

Mehr Infos, Bilder & Videos findest du auf
www.kochduett.de

