

Johann Lafer | Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Trüffelschaum

 happy-mahlzeit.com/2021/12/24/johann-lafer-kartoffel-sellerie-suppe-mit-truffelschaum

Zutaten für 2 Personen

Für die Suppe:

- 100 g Knollensellerie
- 100 g mehlig kochende 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
- ¼ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Für die Suppe Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Die 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. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für den Trüffelschaum die Schalotte mit Weißwein, Kalbsfond, Trüffelbutter zum Kochen bringen und 5 Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche und Butter zugeben, aufkochen und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

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

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Die Kitchenschlacht vom 12. Januar 2017

Episode: Finale / Vorspeise