

Trüffelrezept für zuhause

Getrüffelte Maronischaumsuppe

Zutaten (Rezept für 4 Personen)

50g Butter
150g Zwiebel
100g Knollensellerie
200g Kastanienpüree (Tiefkühgeal)
1/8l Weißwein
40ml Weinbrand
40ml Madeira
750ml Geflügelbrühe
1/2l Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frischer Rosmarin und Thymian
einige Tropfen Trüffelöl

Für die Einlage:

100g Knollensellerie (in Würfel geschnitten, gekocht)
50g Walnüsse (grob gehackt)
istriche Trüffeln (weiß und schwarz)

Zwiebel schälen und fein schneiden. Knollensellerie putzen und würfeln. Beides in Butter anschwitzen und mit Weißwein, Weinbrand und Madeira ablöschen. Aufkochen lassen und mit der Geflügelbrühe auffüllen. Rosmarin, Thymian und Kastanienpüree zur Suppe geben und alles um ein Drittel einkochen.

Die Sahne unterrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kräuter herausnehmen, alles mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Suppe mit etwas Trüffelöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und warm stellen.

Für die Einlage den Sellerie putzen, würfeln und in Salzwasser bissfest kochen. Walnusskerne hacken. Beides in Suppentellern verteilen. Suppe kurz erhitzen, mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen und in die Teller gießen. Frischen weißen und schwarzen Trüffel darüber hobeln.