

Pastinaken-Suppe mit Trüffelschaum und Pastinaken-Chips

 happy-mahlzeit.com/2019/12/08/pastinaken-suppe-mit-truffelschaum-und-pastinaken-chips/

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Suppe:

- 500g Pastinaken
- 2 Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- 50ml weißer Portwein
- 700ml Gemüsefond
- 150g Soja-Sahne
- 1 kleiner frischer Trüffel

- 1/2 Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Für den Trüffelschaum:

- 1 kleiner eingelegter Trüffel
- 1 EL Trüffel-Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- 100ml Weißwein
- 300ml Gemüsefond
- 200ml Soja-Sahne
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Chili

Für die Chips:

- 2 Pastinaken
- 200ml Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

Die Pastinaken waschen, schälen und klein schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Pastinaken darin anschwitzen, mit Portwein ablöschen und verkochen lassen. Gemüsfond und Soja-Sahne angießen und die Suppe ca. 15 - 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Schalotte und Knoblauch schälen und mit dem eingelegten Trüffel klein würfeln. Alles im Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und 1 - 2 Minuten verkochen lassen. Gemüsfond und Soja-Sahne zugeben und 10 Minuten einkochen lassen. Den Sud mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili würzen. Das Trüffel-Öl zugeben. Den Trüffelsud mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 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 und 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.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 14.11.2015

Prominenter Gast: Nina Eichinger