



Getrüffelt Kartoffel-Sellerie-Schaum- süppchen

Das exquisite Süppchen ist gut vorzubereiten und empfiehlt sich nicht nur deshalb auch als eine feine Potage in einem eleganten Menü.

ZUTATEN:

SÜPPCHEN:

- 500 ml kräftige Hühnerbouillon (am Vortag zubereiten)
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln, grob gewürfelt
- 200 g Knollensellerie, grob gewürfelt
- 50 g Petersilienwurzel, gewürfelt
- 1 EL Butter
- 2 EL bestes natives Olivenöl
- 1 weiße mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 kleines Stück Zitronenschale (Bio-Zitrone)
- 60 ml Sahne
- 3 – 5 TL sehr gutes Trüffelöl (z.B. von HG)
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR:

- frische glatte Petersilie
- frisches Selleriegrün
- 1 EL Olivenöl
- ½ EL frisch gepresster Zitronensaft
- Meersalz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 In einem Topf die Butter mit dem Olivenöl erwärmen, Zwiebel zufügen und diese fünf Minuten glasig anschwitzen. Hühnerbouillon mit den vorbereiteten Kartoffel-, Sellerie- und Petersilienwurzelwürfeln dazu geben. Thymian mit der Zitronenschale mit Küchengarn zusammenbinden, in den Topf geben (Bild 2) und alles zugedeckt 40 Minuten sanft köcheln lassen. (Bei einem Menü kann dies gut am Vortag zubereitet werden.)

2 Thymianbündel herausfischen und alles mit dem Schneidstab pürieren, evtl. durch ein feines Sieb passieren. (Sollte das Süppchen zu dickflüssig sein, dann noch etwas Hühnerbouillon zugießen.) - Behutsam nach und nach Trüffelöl unterrühren und immer wieder abschmecken. (Da dieses Öl der verschiedenen Hersteller unterschiedlich würzt, ist keine genaue Maßangabe möglich!) - AUF-PASSEN - nicht das Süppchen mit dem Öl überdosieren!

3 Petersilienbättchen von den Stielen zupfen, bei dem Selleriegrün auch, evtl. sehr grob hacken. Alles vermischen und leicht mit Zitronensaft und Olivenöl anmachen - dezent salzen und pfeffern. - Zum Anrichten bereitstellen.

4 Kurz vor dem Servieren das passierte Süppchen nochmals aufkochen lassen, die Sahne zugießen und mit dem Schneidstab aufmixen. - Evtl. noch mit etwas Meersalz und frischem weißen Pfeffer nachwürzen.

ANRICHTEN: Das Süppchen in Suppentassen oder Schälchen füllen, für den geschmacklichen Nervenkitzel ein kleines Häufchen der angemachten Sellerie-Petersilie in die Mitte der Suppe geben - sofort auftragen und genießen. - Nach Gusto können auch frisch geröstete Croûtons darauf gestreut werden.