

Kartoffel-Sellerie-Suppe, Trüffel und Rosmarin-Croûtons

Für zwei Personen

100 g mehlig Kartoffeln	2 Scheiben Toastbrot	100 g Knollensellerie
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
20 g schwarzer Trüffel	100 ml Sahne	300 ml Gemüsefond
2 EL Rapsöl	Trüffelöl, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. In einem Topf das Rapsöl erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend die Kartoffel- und Selleriewürfel zugeben und drei Minuten andünsten. Das Ganze mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen. Die Suppe einmal aufkochen lassen, dann das Gemüse bei geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten bei milder Hitze garen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin zupfen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Toastbrotwürfel und den Rosmarin darin kross anbraten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen. Die Suppe fein pürieren und durch ein feines Sieb gießen. Mit einer Suppenkelle durch das Sieb streichen. Nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit dem Trüffelöl verfeinern. Danach nochmals kurz aufschäumen. Den Trüffel fein hobeln. Die Kartoffel-Sellerie-Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Trüffelscheiben und den Rosmarin-Croûtons garnieren und servieren.

Elisabeth Kodim am 13. November 2012