

Pastinaken-Suppe mit Trüffel-Schaum und Speck-Chips

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|-----------------|-------------------|-------------------|
| 75 g Kartoffeln | 300 g Pastinaken | 1 Schalotte |
| 125 ml Sahne | 750 ml Gemüsefond | 1 Bund Petersilie |
| 20 g Butter | Salz | weißer Pfeffer |

Für die Pastinaken-Chips:

| | | |
|-------------|----|----------|
| 1 Pastinake | Öl | Meersalz |
|-------------|----|----------|

Für die Speck-Chips:

100 g Scheiben Speck

Für den Trüffelschaum:

| | | |
|-----------------|-------------------|---------------------|
| 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe | 1 kl. Wintertrüffel |
| 200 ml Sahne | 1 EL Olivenöl | 1 EL Trüffel-Öl |
| 100 ml Weißwein | 300 ml Gemüsefond | Zucker |
| Chili | Salz | Pfeffer |

Für die Suppe:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Schalotten abziehen, klein schneiden und in der Butter anbraten.

Pastinaken schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Kartoffeln schälen und auch in kleine Würfel schneiden. Kartoffel- und Pastinaken-Würfel kurz mitbraten und dünsten. Alles mit Fond und Sahne ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mit Petersilie garnieren.

Wenn man mit Wein arbeitet, ist es wie bei einem Risotto bei einer Suppe auch empfehlenswert, den Wein erstmal verdunsten zu lassen und erst danach mehr Wein dazuzugeben. So bleibt der Wein-Geschmack dezent.

Für die Pastinaken-Chips:

Pastinake waschen, trockentupfen, von Enden befreien und mit einer Reibe in dünne Streifen hobeln. Anschließend kurz in Öl frittieren und nach dem Rausholen mit einem Küchenpapier trockentupfen. Salzen.

Für die Speck-Chips:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Speck auflegen. Das Blech für ca. 10-12 Minuten in den Ofen schieben. Knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf Küchenpapier das überschüssige Fett abtropfen lassen.

Für den Trüffelschaum:

Schalotte und Knoblauch abziehen und mit dem Trüffel klein würfeln.

Alles im Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und 1-2 Minuten verkochen lassen. Gemüsefond und Sahne zugeben und 10 Minuten einkochen lassen. Den Sud mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili würzen. Trüffel-Öl zugeben. Trüffelsud mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kolja Radau am 23. März 2021