

# Pecorino-Creme-Suppe mit Trüffel-Stangen

**Für zwei Personen**

**Für die Suppen:**

150 g Pecorino	1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen
500 ml Gemüsefond	150 ml trockener Weißwein	100 g Sahne
30 g Mehl	40 g Butter	1 Muskatnuss
1 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Trüffelbutter:**

4 Platten Blätterteig	50 g Wintertrüffel	125 g weiche Butter
1 Zitrone, davon $\frac{1}{4}$ TL Abrieb	1 TL Meersalz	

**Für die Garnitur:**

1 EL Trüffelöl

**Für die Suppen:**

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel hacken und zusammen mit der Butter und Öl in einem Topf andünsten. Das Mehl sieben und über die Zwiebeln geben, kurz anrösten bis das Mehl goldgelb ist. Mit Weißwein ablöschen, Knoblauch abziehen, pressen und hinzugeben. Gemüsefond unterrühren, aufkochen lassen, den Pecorino in kleine Stücken hinzugeben und rühren, bis sich der Käse verflüssigt hat.

Die Suppe mit Sahne auffüllen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer cremig aufmixen.

**Für die Trüffelbutter:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Trüffel fein hobeln und mörsern. Von der Zitrone etwas Schale reiben. Die Butter schaumig schlagen, Meersalz, Zitrone und Trüffel zugeben und weiter schlagen.

Die Hälfte des Blätterteiges ausrollen und mit der Trüffelbutter bestreichen.

Die andere Hälfte darauflegen und in schmale Streifen schneiden. Streifen ineinander verdrehen und etwa 12 Minuten goldgelb backen.

**Für die Garnitur:**

Die Suppe mit etwas Trüffelöl beträufeln, mit der Stange anrichten und servieren.

Ani del Longo am 24. April 2018