

# Getrüffelte Schwarzwurzel-Suppe mit Lachs-Tatar

**Für 2 Personen**

**Suppe:**

250 g Schwarzwurzeln	1 Schalotte	Olivenöl
500 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	20 g Butter
50 ml Trüffelöl	250 ml Sahne	Pfeffer
Salz	1 schwarzer Trüffel	

**Tatar:**

250 g frisches Lachsfilet	30 ml Trüffelöl	frischer Koriander
getrocknete Chili	Salz, Pfeffer	

Suppe:

Schwarzwurzeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Beides im Olivenöl anschwitzen. Das Ganze leicht salzen, die Butter dazugeben und kurz mit anrösten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Das Gemüse mit Gemüsefond und etwas Trüffelöl aufgießen und bei geschlossenem Deckel weich garen. Sahne zugeben, nochmals aufkochen. Die Suppe fein pürieren und in den Topf zurück geben. Nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Schwarzwurzeln werden nach dem Schälen sehr schnell braun. Deshalb entweder sofort verarbeiten oder in Wasser mit etwas Zitronensaft legen.

Lachs:

Den Lachs fein würfeln. Mit dem Trüffelöl, einem Hauch Chili, Salz und Pfeffer würzen. Koriander fein hacken und unter das Tatar mischen. Die Suppe schaumig aufmixen und in tiefen Tellern anrichten, das Lachstatar als Nocke in die Suppe setzen. Zum Schluss die Suppe mit dem fein gehobelten Trüffel servieren.

Steffen Henssler am 12. Februar 2013