

Samt-Suppe von Sellerie, Topinambur mit Butter, Trüffel

Für zwei Personen

Für die Suppe:

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	300 g Topinambur	100 g Pastinake
1 Zitrone	200 g Schalotten	50 g Butter
50 g kalte Butterwürfel	100 ml Sahne	1 EL geschlagene Sahne
1 EL Crème-fraîche	100 ml weißer Portwein	250 ml Geflügelfond
100 ml Madeira	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für Butter und Trüffel:

1 schwarzer Trüffel 50 g Butter

Für die Garnitur: 1 Stange Staudensellerie

Für die Suppe:

Den Knollensellerie, Topinambur und Pastinake schälen, vom Strunk befreien und grob kleinschneiden. Schalotten abziehen und kleinschneiden. Sellerie, Topinambur und Pastinake mit Schalotten in Butter kräftig dünsten, mit weißem Portwein ablöschen, einkochen, mit Fond auffüllen, einkochen und flüssige Sahne und Madeira zugeben.

Alles zusammen 15 Minuten sanft köcheln. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Im Küchenmixer mit Crème Fraîche und kalten Butterwürfeln mixen. Die Suppe soll eine sämige (samtige) Konsistenz haben - dies beim Einkochen beachten. Suppe durch ein feines Sieb passieren und mit einem Mixstab schäumen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Suppe mit geschlagener Sahne und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Mit brauner Butter und Trüffel (siehe unten) vollenden.

Wenn man die Schaumkelle verkehrt rum in die Suppe hält und mit dem Stabmixer in der Kelle püriert, bekommt man einen wunderschönen Schaum, der lange steht.

Für Butter und Trüffel:

Butter so lange köcheln lassen, bis sie ein nussartiges Aroma bekommt.

Trüffel in Scheiben hobeln und zur Butter geben.

Für die Garnitur:

Grün vom Sellerie abtrennen, waschen und trockenschleudern.

Kleinhacken und als Garnitur verwenden.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Thomas Martin am 23. März 2020