

Kartoffelschaumsuppe mit Trüffel

4-Personen

Zutaten:

1	-	kleiner Zweig Salbei
600	-	gr Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
5	-	dl Kalbsfond
50	-	gr Butter
1 ¼	-	dl Rahm
½	-	DL Sherry
2	-	Eigelb
etwas	-	Muskatnuss, möglichst frische gemahlen
1	-	frischer Trüffel, z.B. Sommertrüffel oder Burgundertrüffel

Zubereitung:

Vom Salbei einige kleine Blättchen für die Dekoration beiseite stellen. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser mit den restlichen Salbeiblättchen gar kochen.

Abgiessen und abtropfen lassen. Den Salbei entfernen.

Die Kartoffeln noch heiss durch das Passe-Vite in die Pfanne treiben.

Kalbsfond aufkochen. Mit Butter, Rahm und Sherry zum Kartoffelpüree geben. Suppe erhitzen und mit einer Prise Salz, Muskat sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen. In Teller verteilen, Trüffel mit Trüffelhobel direkt auf die Suppe hobeln und mit Salbeiblättchen garnieren.

P.S. Anstelle von frischem Trüffel kann eingelegter Trüffel oder Trüffeloel verwendet werden.