



Topinambursuppe mit Trüffeln

6 Portionen

300 g Zwiebeln
600 g Topinambur
50 g Butter
2 EL Olivenöl
150 ml Noilly Prat
500ml Milch
200 ml Sahne
Salz
1 Trüffel (10-15 g)

Zwiebeln pellen und grob würfeln
Topinambur schälen und in Scheiben schneiden
Trüffel säubern (meist nicht erforderlich)

30 g Butter und das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und nach ca. 3 Min. auch die Topinambur darin andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und einkochen. Mit Milch und 200 ml Wasser auffüllen und zugedeckt ca. 30 Min. garen. Salzen und mit dem Pürierstab oder im Blender fein pürieren. Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Sie darf nur gerade flüssig werden. Trüffel hobeln und die Scheiben in Streifen schneiden. Sahne zur Suppe geben, kurz aufkochen und dabei mit dem Pürierstab noch einmal kurz pürieren. Die Trüffelstifte kurz in der warmen Butter schwenken, Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen und die Trüffelbutter darüber geben.

Statt mit frischem Trüffel kann man die Suppe auch mit selbstgemachter (!) verflüssigter Trüffelbutter zubereiten. Als Notlösung kommt Trüffelöl in Frage. Man kann außerdem etwas Topinambur fein würfeln, separat in Salzwasser garen und als zusätzliche Einlage in die Suppe geben.