Getrüffelte Maronisamtsuppe

Kategorien: Buffets, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

250 g geschälte Maroni
3 Schalotten
1/2 Liter Rindssuppe
1/4 Liter Schlagobers
1/8 Liter Crème fraîche
Saft von 1 Zitrone
1 Msp. Cayennepfeffer
1 Msp. Salz
1 TL Trüffel-Öl, oder ein frischer weißer Trüffel
Etwas Butter

Zubereitung

Die Schalotten schälen und fein schneiden.
In etwas Butter anschwitzen.
Die Maroni zugeben und mit anschwitzen.
Mit Rindssuppe ablöschen und so lange verkochen lassen, bis die Maroni weich sind.
Danach mit Schlagobers und Crème fraiche auffüllen.
Nun wird mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abgeschmeckt.
Alles wird jetzt gut mit dem Pürierstab durchgemixt und anschließend durch ein Sieb passiert.
Die Suppe anrichten und abschließend mit Trüffelöl verfeinern, oder alternativ frischen weißen Trüffel auf die aufgeschäumte Suppe hobeln.
Sofort servieren.