

Kartoffelsuppe mit Trüffelbutter

Rezept und Foto aus Swissmilk.ch

Zutaten

4 Portionen als Hauptspeise

Trüffelbutter:

70 g Butter, weich

1 baumnussgrosser schwarzer Trüffel, dünn abgeschält, fein gehackt

Salz

Suppe:

400 g Kartoffeln

2 Schalotten, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

6 dl Fleisch- oder Gemüsebouillon

1 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer

schwarzer Pfeffer, grob gemahlen, zum Darüberstreuen



Zubereitung

1. Für die Trüffelbutter beide Zutaten mischen und salzen, zugedeckt kühl stellen.
2. Für die Suppe Kartoffeln in der Schale weichkochen. Noch heiss schälen, in Stücke schneiden. Schalotten in Butter andämpfen. Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen und mit einem Stössel zerdrücken.
3. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 15 Minuten kochen. Rahm begeben, abschmecken.
4. Suppe in vorgewärmte Schüsselchen füllen, Pfeffer darüber streuen. Von der Trüffelbutter mit dem Kugelausstecher Kugeln ausstechen, auf die Suppenlöffel legen, dazu servieren.

Die Trüffelbutterkugeln können 1-2 Tage im voraus zubereitet werden, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Kann sowie als Vorspeise als auch als Hauptspeise serviert werden, ich gebe die Suppe als kleiner Gruss aus der Küche.