

Cappuccino von der Schwarzwurzel mit schwarzem Trüffel

(4-5 Portionen)



Zutaten:

- 350 g Schwarzwurzeln
- 35 g Butter
- 3 EL Gehackte Schalotten
- 500 ml Gemüsefond
- 230 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Kurbelblätter
- 4 TL Sauerrahm
- 250 ml Milch
- 4 g Trüffel

Zubereitung:

1. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Kasserolle die Butter erhitzen und die Schwarzwurzelscheiben zusammen mit den fein gehackten Schalotten darin andünsten.
3. Mit dem Gemüsefond auffüllen und das Ganze etwa 20 Minuten sanft kochen lassen. Danach die Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles pürieren und zum Schluss mit den Kurbelblättern und etwas Sauerrahm verfeinern.
4. Vor dem Servieren die Milch schaumig aufschlagen, die heiße Suppe in eine Kaffeetasse füllen, eine Milchschaumhaube daraufsetzen, damit das Ganze auch aussieht wie Cappuccino, und Trüffel fein darüber hobeln.