

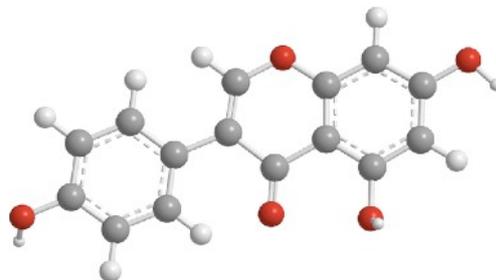
Pilzconsommé mit Trüffelnudeln

(4 Portionen)



Zutaten:

- 1 l kräftige Pilzconsommé
- 8 gestr. Dosierlöffel Celluzoon
- 220 ml Olivenöl
- 20 ml Trüffelöl
- Fleur de Sel
- Suppeneinlage nach Belieben
(Gemüse- und Pilzstreifen, Sojasprossen etc.)



Zubereitung:

1. Vorbereitung der Trüffelnudeln: 80 g Pilzconsommé und das Celluzoon mithilfe des elektrischen Rührstabes klümpchenfrei verrühren. Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Auf 4 °C (wichtig!) herunterkühlen.
2. Herstellung der Trüffelnudeln: Die Mischung mithilfe eines elektrischen Rührstabes mit Emulgierscheibe aufmontieren und das Oliven- und Trüffelöl in dünnem Strahl einfließen lassen. Mit etwas Fleur de Sel abschmecken und mit den Spritzen aufziehen. Beiseitestellen.
3. Die restliche Consommé mit der Gemüseeinlage erhitzen (mind. 60 °C) und in vorgewärmten Tassen sehr heiß servieren. Die TrüffelOlivenöl-Mischung aus den Spritzen dazu servieren, sodass jeder Gast sich etwas davon in die Suppe geben kann. Die Nudeln entstehen direkt in der Suppe, sie muss dafür aber mind. 60 °C heiß sein.

Tipp:

Eine Temperatur der Nudelmasse von 4 °C erreichen Sie auch, wenn Sie die Lösung aus Schritt 1 nach dem Kühlen für ca. 5 Min. in ein Wasserbad mit Eiswürfeln setzen. Dabei stetig umrühren.