
Topinambursuppe mit Trüffelspänen - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

250 g	Topinambur, geputzt und geschält
¼ l	Milch
¼ l	Mineralwasser
30 g	Trüffel
25 g	Butter
1 ½ TL	Meersalz
1 TL	Zucker
4 TL	Trüffelöl

Zubereitung:

Den Topinambur mit Milch und Mineralwasser etwa 15 Minuten weich kochen.

Im Mixer fein pürieren.

15 g Trüffel, Butter und Salz dazugeben. Eventuell mit Zucker und nochmals etwas Salz abschmecken.

Die Suppe in vier vorgewärmte Suppenteller verteilen. Am Tisch den restlichen Trüffel auf die Suppe hobeln und mit etwas Trüffelöl beträufeln.