

## GETRÜFFELTE KARTOFFELRAHMSUPPE

4 PERSONEN

Trüffelhobel

Stabmixer

### ZUTATEN

- 2 Karotten, klein, geschält,  
grob gewürfelt
- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend, geschält, grob gewürfelt
- 1 l Gemüsebouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 1,2 dl Rahm
- 30 g Butter
- 🛒 Wenig Olivenöl mit Trüffelaroma
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette

### GARNITUR

- 🛒 30 g Sommertrüffel
- Maggia-Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Die Karotten und die Kartoffeln mit dem Lorbeerblatt in der Gemüsebouillon bei kleiner Hitze garen und mit dem Stabmixer pürieren. Das Lorbeerblatt entfernen, den Rahm und die Butter unterrühren. Mit Fleur de Sel, Piment d'Espelette und Trüffelöl abschmecken.

### ANRICHTEN

Die getrüffelte Kartoffelrahmsuppe vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen, portionenweise in vorgewärmte Suppentassen füllen. Den Trüffel direkt auf die Suppe hobeln, mit Maggia-Pfeffer garnieren.

## Rezept von Eckehard Brummund

