

Lauch-Kartoffelsuppe mit Périgord-Trüffeln

FÜR 4 PERSONEN



ZUTATEN:

1 Lauchstange
50 g Butter
2 Kartoffeln, geschält, in Würfel
geschnitten
1 l Hühnerbouillon
25 g Trüffel, in kleine Würfel
geschnitten
30 g Butter
2,5 dl Rahm
20 g Butterwürfel, kalt

GARNITUR:

12 Trüffelscheiben

ZUBEREITUNG:

Den weißen Teil des Lauches in Scheiben schneiden und den grünen Teil fein würfeln. Die Lauchwürfel in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und für die Einlage warm stellen. Die Lauchscheiben in der Butter andünsten, die Kartoffelwürfel hinzufügen und mit der Bouillon aufgießen. Die Suppe 20 Minuten kochen lassen und anschließend mixen. Die Trüffelwürfel in Butter andünsten, mit dem Rahm aufkochen und in die Suppe geben. Die Suppe kurz aufkochen und mit der kalten Butter aufmontieren.

ANRICHTEN:

Die warmen Lauchwürfel in die vorgewärmten Suppentassen geben. Die Suppe mit dem Stabmixer kurz aufschäumen, in die Tassen füllen und mit den Trüffelscheiben garnieren.

Weinbach Pinot Gris Cuvée Sainte Catherine 2007

Ein elegantes, raffiniertes Aussehen mit pistaziengrüner Farbe und ein brillantes, zitronengelbes Funkeln sowie eine leicht seidige Textur beeindrucken das Auge. Man ist sofort gefangen vom Charme der aromatischen Spontanität von Blüten, reifen Früchten, Äpfeln, Quitten, Königskerze, Rauch und Trüffel, die zusammen ein dichtes und zart schmelzendes Bouquet ergeben. Ein dichter, konzentrierter Wein mit einem sehr eleganten und langen Finale.

TRINKREIFE: 2012-2028
90 WS WINE SPECTATOR

