

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe mit Speck & Schnittlauch

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Schalotten, geschält und in Streifen
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 450 g Schwarzwurzeln geschält, in Scheiben und in Zitronenwasser aufbewahrt
- Lorbeerblatt und Nelke
- 1 Glas trockenen Riesling oder Sauvignon blanc
- 250 ml **frischli Schlagsahne 32 %**
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss und 1 TL Honig zum Abschmecken
- ¼ Stück Butter
- frischer Trüffel zum Darüberreiben
- gestreifter Frühstücksspeck, 8 Scheiben, leicht angefroren
- ½ Bund Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten

Zubereitung:

1. Den angefrorenen Speck sehr fein würfeln und in der Pfanne knusprig ausbraten, beiseite stellen.
2. Zwiebeln, Knoblauch und abgetropfte Schwarzwurzeln hell anschwitzen und mit dem Riesling ablöschen.
3. Lorbeer und Nelke zugeben und mit Wasser auffüllen, sodass alles bedeckt ist, langsam weichköcheln.
4. **frischli Schlagsahne 32 %** zugeben, kurz aufkochen lassen, alles zusammen pürieren und abschmecken. Wenn es besonders fein sein soll, durch ein Lochsieb passieren.
5. Zum Servieren mit Speckwürfeln, Trüffelraspel und Schnittlauch servieren.

Tipp:

Zum Schälen der Schwarzwurzeln sollte man Handschuhe tragen und so schnell wie möglich arbeiten, damit sie nicht oxidieren.

