

Rahmsuppe vom Fränkischen Schiefertrüffel aus dem Alexander Herrmann Posthotel by Tobias Bätz

Zutaten:

100	g	Schiefertrüffel
1	Stk.	Rote Zwiebel
20	g	Butter
150	ml	Rotwein
200	ml	roter Portwein
1	Stk.	Lorbeerblatt
500	ml	Gemüsebrühe
500	ml	Sahne
1	Schuss	Weißweinessig
		Salz
		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	EL	Sauerrahm (zum Garnieren)
4	EL	Croutons (zum Garnieren)

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und grob würfeln

In einem Topf mit Butter auf dem Herd glasig anschwitzen

Mit Rotwein und rotem Portwein ablöschen

Das Lorbeerblatt zugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze um die Hälfte reduzieren lassen.

In der Zwischenzeit den Schiefertrüffel waschen, trocken tupfen, in grobe Würfel schneiden

Mit in den Topf geben

Mit Brühe und Sahne auffüllen und den Trüffel bei schwacher Hitze langsam darin weich köcheln lassen.

Anschließend das Lorbeerblatt herausnehmen

Die Suppe in einem Mixer oder mit einem Pürierstab cremig fein mixen und ggf. durch ein Sieb passieren.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig herzhaft abschmecken

Heiß in Suppentassen füllen, mit etwas Sauerrahm und Croutons garnieren und servieren.