Rezept

Lauchsüppchen mit Trüffelschaum

Ein Rezept von Lauchsüppchen mit Trüffelschaum, am 29.04.2024

Zutaten

1 Stange	Lauch (ca. 200 g)
75 ml	trockener Weißwein
150 g	Sahne
	Salz
250 ml	Milch
2-3 EL	Trüffelöl
1 EL	Olivenöl
300 ml	Gemüsebrühe (Instant)
50 g	Butter
	Cayennepfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 GLASTASSEN (À CA. 200 ML) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, der Länge nach halbieren, gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, den Lauch darin 2-3 Min. andünsten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und die Sahne dazugießen, alles aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 5-6 Min. köcheln lassen.

2. Den Topf vom Herd nehmen. Die Butter dazugeben und alles mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

3. Die Milch mit Salz und Muskat aufkochen, dann mit Trüffelöl abschmecken. Die Milch mit einem Pürierstab oder einem Schneebesen schaumig aufschlagen, dabei den Topf leicht schräg halten.

4. Die Lauchsuppe in feuerfeste Glastassen füllen. Den Milchschaum darauf verteilen, dabei zwischendurch die Milch immer wieder aufschäumen.