



Für 4 Personen  
(als Vorspeise)

Zubereitungszeit:  
45 Minuten

**Zutaten:**

500 g Topinambur  
150 g Kartoffeln  
100 g Schalotten  
250 ml Milch  
500 ml Wasser  
100 ml Sahne  
ein Schuss Weißwein  
etwas Butter  
Trüffelbutter oder Trüffelöl  
oder frischer schwarzer  
Trüffel  
Salz, Zucker, Muskatnuss

© Foto: Caroline Martin - © Rezept: Joël Bousquet / Lil van de Kraats - Weinempfehlung: Divino Nordheim Thüngersheim



## Getrüffelte Topinambur-Suppe

Schalotten, Kartoffeln und Topinambur schälen und klein schneiden. Die Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen. Topinambur und Kartoffeln hinzufügen. Nach ca. 3-4 Minuten kräftig salzen und eine gute Prise Zucker hinzufügen.

Alles weitere 2-3 Minuten anschwitzen und dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Wenn dieser eingekocht ist, mit 500 ml Wasser und der Milch auffüllen.

Wenn das Gemüse weichgekocht ist, die Sahne hinzufügen und nochmals aufkochen. Die Suppe fein pürieren und je nach Gusto etwas Trüffelöl, Trüffelbutter oder frischen Trüffel hinzufügen. Mit Muskatnuss und ggf. noch etwas Salz abschmecken.

Vor dem Servieren die Suppe mit Butter aufschäumen. Nach Belieben mit frisch gehobeltem Trüffel garnieren und mit gerösteten Baguette-Scheiben servieren.

**Weinempfehlung:**

2011 Divino Silvaner Sekt extra trocken