

Frisch gekocht
Dienstag, 21. Februar 2017



Rezept von Andreas Döllerer

Bergkäsecreme mit gestocktem Ei und violetten Erdäpfeln

45 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

100 g Sellerie, 100 g Zwiebel, 1 kleine Knoblauchzehe, 50 g Champignons, 40 g Butter, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner; 250 ml Weißwein, 1 Liter Hühnerfond, 1250 ml Obers, 1 TL Trüffelbutter, 400 g reifer Bergkäse, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Essig; 4 Eidotter, 2 g schwarzer Trüffel, 4 gekochte violette Erdäpfel, Butter, 3 gekochte Maroni, etwas Trüffelmayonnaise (Mayonnaise mit Trüffelbutter verrühren).

Zubereitung

Für die Suppe (bzw. Creme) Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Champignons, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in Butter ohne Farbe anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit komplett einkochen lassen und mit Hühnerfond und Obers auffüllen. Um etwa ein Drittel einkochen lassen, durch ein Sieb passieren und den geriebenen Bergkäse einrühren.

Mit Trüffelbutter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Essig abschmecken.

Die Eidotter für mindestens 12 Stunden einfrieren. Danach wieder langsam auftauen lassen. Die violetten Erdäpfel kochen, schälen und vor dem Servieren in Butter schwenken.

Den Trüffel auf die Eidotter reiben. Die Maroni auf die violetten Erdäpfel reiben. Beides in Suppenteller setzen, Trüffelmayonnaise begeben und mit der Suppe aufgießen.