

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pastinaken Schaumsuppe mit Trüffelspeck

Koch: Marco Panhölzl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 300 g Pastinaken
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Milch
- 100 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 8 Scheiben Trüffelspeck
- 4 Holzspieße

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** Für die Pastinaken Schaumsuppe zuerst die Zwiebel, den Knoblauch und die Pastinaken schälen und kleinwürfelig schneiden. Dann die Butter in einem Topf schmelzen lassen und das geschnittene Gemüse darin anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe, dem Obers und der Milch aufgießen. Danach etwa 20 Minuten kochen lassen.
- 2.** Nun die Suppe mit einem Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Dann mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer je nach Geschmack abschmecken und mit dem Mixstab nochmal etwas aufschäumen.
- 3.** Zum Schluss den Trüffelspeck auf die Holzspieße aufspießen und den Schnittlauch fein schneiden. Die Suppe in eine Tasse oder einen Suppenteller geben, je einen Spieß darüberlegen und mit Schnittlauch bestreuen.