

Rezept für 4 Personen

Rezept von Marion Michels,  
Alexandra Bader & Mark Weber

## Millefeuille von Kartoffelcrèmesuppe und Sommertrüffel

### WERKZEUGE

Trüffelhobel, Stabmixer, 4 Gläser (hoch)

### ZUTATEN

500 g Kartoffeln, mehligkochend, geschält, fein gewürfelt  
2 Zwiebeln, geschält, fein gehackt  
¼ Knollensellerie, geschält, fein gewürfelt  
½ Lauchstange, gewaschen, in feine Streifen geschnitten  
3 Pfälzerkarotten (gelbe Möhren), geschält, fein gewürfelt  
Bratbutter zum Andünsten  
1 Rosmarinzwig  
8 dl Gemüsebouillon  
40 g Butter, gewürfelt  
1,5 dl Vollrahm, geschlagen  
50 g Sommertrüffel, fein gehackt  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Garnitur

30 g Sommertrüffel, mit dem Trüffelhobel  
in feine Scheiben geschnitten

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abschütten und trocken dämpfen. Die Bratbutter erhitzen. Alle Gemüse andünsten, ohne zu rösten. Mit der Bouillon aufgiessen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Nach 20 Minuten den Rosmarinzwig hinzufügen und 10 Minuten mitköcheln lassen. Den Rosmarinzwig entfernen und die Gemüse und Kartoffeln mithilfe des Stabmixers fein pürieren. Nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Nach und nach die Butter unterrühren. Den Rahm zum Schluss unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### ANRICHTEN

Die vorgewärmten Gläser zur Hälfte mit Kartoffelcrèmesuppe füllen. Grosszügig mit gehacktem Trüffel abdecken. Mit 2 cm Kartoffelcrèmesuppe auffüllen und mit Trüffelscheiben garnieren.

