

Soupe aux Truffes Elysée



Zubereitung

Backofen auf 220 °C (Umluft 210 °C) vorheizen

Suppenterrinen einfüllen: Die fein gewürfelten Gemüse auf 4 kleine Suppenterrinen aufteilen. Mit Trüffel- und Foie-Gras (oder Noix-Gras)-Scheiben belegen und mit der Geflügelbrühe aufgiessen. Dann jedes Suppenschüsselchen mit einer dünnen Blätterteig-Platte hermetisch verschliessen und mit etwas Eigelb bestreichen.

Trüffelsuppe kochen: Die Suppenschüsseln in den heissen Backofen stellen und etwa 15 - 20 Minuten garen, bis der Blätterteig eine goldgelbe Kuppel bildet.

Tipp: Die Trüffelsuppe sofort servieren und geniessen.

Zutaten für 4 Personen

- 100 g verschiedene Gemüse, sehr fein gewürfelt (zu gleichen Teilen Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Champignons)
- 200 g frische, schwarze Trüffel, gescheibelt
- 100 g rohe Foie Gras, in dicke Scheiben geschnitten (alternativ vegetarische Noix Gras, gibt's in der Delicatessa)
- 600 ml sehr konzentrierte Geflügelbrühe
- 200 g Butter-Blätterteig (gibts in der Delicatessa)
- 4 Eigelb