

Geröstete Topinambur-Samtsuppe mit confiertem Eidotter

Zutaten für 6 Personen:

250 g Topinambur
3 Schalotten oder ½ Stk Zwiebel
100 g Butter
4 cl trockener Sherry
500 ml Hühnersuppe
2 EL Sauerrahm
125 ml Schlagobers
etwas Sauerrahm
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer



Für die confierten Eidotter:

6 Eier
Öl oder Butter zum Confieren

Zubereitung:

Topinambur sorgfältig waschen, in grobe Stücke schneiden und in Butter rösten. Die geschnittenen Schalotten zum Schluss kurz mitrösten, mit trockenem Sherry ablöschen, mit der Hühnersuppe aufgießen und weichkochen. Mit Schlagobers, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Im Thermomix mixen und passieren. Vor dem Servieren nochmals mit Sauerrahm aufmixen und anrichten. Eventuell mit Topinamburchips garnieren.

Die Eidotter in kleine Schälchen geben, mit Öl auffüllen, mit Klarsichtfolie abdecken und bei 65°C Dampf 20 Minuten garen.