Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2025

VON GERHARD WIESER

finedining
CASTEL

Kartoffelcremesuppe

mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel

Pochiertes Ei, Schnittlauch, Brotcroutons, schwarzer Trüffel

Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Roero Arneis Bric Varomaldo Riserva 2020
Az. Agr. Generaj – Roero, Piemont

Zutaten

für 4 Personen

Kartoffelcremesuppe

- *80 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *1 Knoblauchzehe*
- *30 g Olivenöl*
- *180 g Kartoffeln, mehlig*
- *40 g Champignons, in Scheiben geschnitten*
- *40 ml Weißwein*
- *1 l Gemüsefond oder Wasser*
- *160 ml Sahne*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *1 Msp. Muskatnuss*

Eier

- *4 Freilandeier*
- *Salz*
- *Fleur de Sel (Salzblüte)*

Weiteres

- *60 g gekochte Kartoffelwürfeln, ca. 1 cm groß*
- *4 TL Schnittlauch, feingeschnitten*
- *4 TL Brotcroutons*
- *Schwarzer Trüffel, gehobelt*

Zubereitung

Kartoffelcremesuppe

- *Fein geschnittene Zwiebelwürfel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.*
- *Anschließend die in Würfel geschnittenen Kartoffeln und Champignons dazugeben.*
- *Etwas dünsten lassen, dann mit Weißwein aufgießen.*
- *Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und auf kleiner Flamme ca. 50 Minuten kochen lassen.*
- *Kartoffelsuppe im Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.*
- *Suppe durch ein feines Sieb seihen und beiseitestellen.*

Eier

- *Die Eier mit der Schale einzeln verteilt auf das Gitter legen und im Backofen (Heißluft) bei 63 Grad für 45 Minuten garen.*
- *Die Eier aus dem Ofen nehmen mit einem Tuch abdecken.*

Fertigstellung

- *Die Suppe aufkochen und mit einem Pürierstab aufschäumen und in tiefe Teller geben.*
- *Die gekochten Kartoffelwürfel zur Suppe geben.*
- *Die Eier vorsichtig aus der Schale nehmen, auf ein Krepppapier legen, mit Fleur de Sel bestreuen und sanft in die Suppe legen.*
- *Mit den Trüffelscheiben garnieren, sowie dem Schnittlauch und den Brotcroutons servieren.*

Tipps

- *Vor dem Servieren kann man die Suppe mit etwas kalter Butter und Trüffel-Öl aufmixen.*
- *Anstelle des Trüffels können Sie auch Kaviar verwenden.*
- *Die Suppe schmeckt auch mit Ei und gebratenem Speck.*

Wir wünschen Ihnen

frohe Weihnachten und

ein gutes neues Jahr.

Castel

www.hotel-castel.com