Wirsingcremesuppe mit Trüffel-Klößchen

Zutaten:

Für die Suppe:

1 halber Wirsingkopf
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
etwas Butter
1 l Gemüsebrühe
200 g Creme fraiche
Salz und Pfeffer
gemahlener Kümmel
1 Bund Kerbel

Für die Klößchen:

150 g feines Fleischbrät
1 kleines Glas Trüffel im Sud
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Der Suppe:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Den Wirsing vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden und ebenfalls anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 30 Minuten garen. Mit dem Pürierstab zerkleinern, die Creme fraiche zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel abschmecken. Vom Kerbel 6 schöne Zweigchen abzupfen, den Rest fein wiegen und in die Suppe geben. Unmittelbar nach der Kerbelzugabe servieren.

Der Klößchen:

Den Trüffel sehr fein hacken und mit dem Brät vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2 Teelöffeln in einen Topf mit heißem Salwasser zusammen mit dem Trüfelsud geben und ca. 5 Minuten garen. Nicht kochen lassen! In diesem Sud abkühlen lassen und vor dem Servieren auch wieder erhitzen.

Das Anrichten:

Die Klößchen auf die Suppenteller verteilen, mit der Wirsingcremesuppe aufgießen und einen Klecks Creme fraiche in die Mitte geben. Darauf einen Kerbelzweig legen.

Tipp: Die Trüffel-Klößchen verleihen dieser Suppe einen edlen Touch.