

# Sellerie-Suppe mit scharfer Birne und Nordsee-Krabben

## Für zwei Personen

2 EL frische Nordseekrabben	1 Sellerie	1 Stück Staudensellerie
1 Schalotte	1 Zitrone	1 Vanilleschote
1 rote Birne	300ml Sahne	250g Crème-fraîche
500ml Geflügelfonds	2 TL Butter	1 Muskatnuss
1 TL getrocknete Chiliflocken	1 Prise Zimt	Salz

Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Einen Teelöffel Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin andünsten. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und zusammen mit dem Sellerie, der Sahne und 200 Milliliter Fond ebenfalls in den Topf geben. Die Zutaten 20 Minuten lang weich garen und anschließend pürieren. Je nach Konsistenz mit Fond und Sahne abschmecken. Die Muskatnuss reiben und die Suppe mit dem Zimt und Muskat abschmecken. Die Birne entkernen und in Stücke schneiden. Einen weiteren Teelöffel Butter in einem Topf zerlassen, die Birne darin kurz karamellisieren und mit einer Prise Chiliflocken bestreuen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Selleriegrün in feine Streifen schneiden. Die Krabben mit dem Zitronensaft beträufeln und mit dem Selleriegrün vermischen. Die Suppe in eine Suppentasse füllen. Auf die Suppentasse eine Untertasse stellen, die Chili-Birne und die Krabben mit dem Selleriegrün darauf anrichten und servieren.

Barbara Pohlmann am 04. Januar 2013