

Birnen-Sellerie-Suppe mit Sellerie-Birnen-Streifen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Knollensellerie	1 Zwiebel	2 Birnen
50 ml Sahne	20 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss	Piment-d'espelette	Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Streifen:

50 g Sellerie	50 g Birne	20 g Zucker
10 g Butter	Salz	

Für die Croûtons:

2 Scheiben Baguette	2 EL Butter	Paprikapulver, Salz
---------------------	-------------	---------------------

Für den Korallenchip:

10 g Mehl	50 ml neutrales Öl	rote Lebensmittelfarbe
-----------	--------------------	------------------------

Für die Suppe:

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter glasig dünsten. Sellerie und Birnen schälen, vom Strunk befreien, klein schneiden und dazu geben.

Mit Wein ablöschen und mit Fond aufgießen. Solange kochen, bis alles weich ist. Sahne dazugeben und mit dem Mixer pürieren. Muskatnuss reiben und Suppe mit Salz, Piment, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Für die Sellerie-Birnen-Streifen:

Sellerie und Birne waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und in Butter dünsten. Mit dem Zucker karamellisieren. Salzen.

Für die Croûtons:

Baguette in Würfel schneiden. Butter in der Pfanne schmelzen. Würfel dazugeben, mit Paprikapulver würzen und kross ausbraten.

Für den Korallenchip:

70 ml Wasser, Mehl, Öl und Farbe in einem Glas vermischen und in einer heißen, beschichteten Pfanne ausbraten.

Croûtons, Birnen- und Selleriestreifen mittig im Suppenteller anrichten.

Korallenchip am Rand platzieren. Suppe im Kännchen oder einer Sauciere dazu reichen und servieren.

Dimitra Löffel am 09. Februar 2021