

# Sellerie-Schaumsüppchen mit Walnüssen, Apfel-Spieß

## **Für 4 Personen**

### **Für die Suppe:**

400 g Knollensellerie	2 Schalotten	1 EL Zucker
600 ml Gemüsebrühe	50 g Walnusskerne	Salz
Pfeffer	Apfelsaft	50 g Sahne

### **Für die Croutons:**

100 g Toastbrot	2 EL Butter	Salz
-----------------	-------------	------

### **Für die Spieße:**

2 Schalotten	2 EL Butter	2 Äpfel
--------------	-------------	---------

### **Außerdem:**

4 Spieße

Für die Suppe Sellerie putzen und schälen. Schalotten abziehen. Sellerie und Schalotten würfeln. Zucker in einem großen Topf hell karamellisieren. Schalotten und Sellerie zugeben und unter Wenden leicht farblos andünsten.

Mit Fond aufgießen, aufkochen und ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.

Inzwischen für die Croûtons Rinde vom Toastbrot entfernen. Toastbrot in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Toastwürfel darin knusprig braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit Salz würzen. Croutons auskühlen lassen.

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für die Spieße Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden.

Pfanne auswischen, 1 TL Butter darin erhitzen. Die Schalottenstücke darin kurz anbraten.

Auf einen Teller geben und etwas abkühlen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden.

Apfelspalten und Schalottenstücke im Wechsel auf 4 Spieße stecken.

Übrige Butter im Bratfett in der Pfanne erhitzen. Spieße in der heißen Butter unter Wenden braten.

Walnüsse grob hacken.

Sellerie im Fond mit einem Pürierstab fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Apfelsaft abschmecken.

Sahne steif schlagen, kurz vor dem Servieren unter die Suppe heben. Nun nicht mehr aufkochen, da der Schaum sonst verschwindet.

Suppe in tiefen Tellern oder Suppenschalen verteilen. Nüsse und Croûtons aufstreuen.

Je einen Apfel-Schalotten-Spieß anlegen und servieren.

Kevin von Holt am 24. Oktober 2023