

Sellerie-Süppchen mit Lamm-Filet-Würfeln

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------------|----------------|-------------------|
| 1 Sellerieknolle, klein | 250g Lammfilet | 120 ml Gemüsefond |
| 100g Sahne | 2 EL Olivenöl | 1 TL Butter |
| 1 TL Zimtpulver | Salz | Pfeffer, schwarz |

Den Gemüsefond und die Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Den Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden, zu dem Gemüsefond geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ungefähr zehn Minuten weich kochen. Die Selleriewürfel in der Garflüssigkeit fein pürieren. Anschließend die Suppe durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl mit dem Stabmixer unterschlagen. Das Lammfilet in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter und das Zimtpulver einrühren und mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Selleriesüppchen in Tassen oder kleine Schälchen verteilen und die gebratenen Lammfiletwürfel hineingeben.

Alexander Herrmann am 26. Februar 2010