

Sellerie-Suppe mit Schaum

Für 4 Personen

Für die Suppe:

14 Sellerieknolle (250 g)	1 mittelgroße Zwiebel (80 g)	40 g Butter
120 g Apfel	1 große Kartoffel (150 g)	400 ml Wasser
100 ml Sahne	400 ml Milch	5 g Salz
1 Muskatnuss		

Für das Orangen-Zwiebel-Curd:

1 große Bio-Orange	1 mittelgroße Zwiebel (80 g)	50 g Butter
2 g Salz		

Für den Cappuccino-Schaum:

100 ml Vollmilch (3,8%)	1 kleine Tasse Espresso (40 ml)	1 g Salz
1 Prise Muskatnuss		

Sellerie, Zwiebel, Apfel und Kartoffel schälen und grob würfeln. Alles in einem Topf mit der Butter hell anschwitzen. Mit dem Wasser aufgießen und die gewürfelten Zutaten zehn Minuten weich kochen lassen. Mit einem Pürierstab sehr fein pürieren. Sahne und Milch unter Rühren zugießen, aufkochen lassen. Eine Messerspitze Muskatnusspulver reiben und zusammen mit dem Salz in die Suppe geben.

Das britische Original heißt Lemon Curd – eine aromatische, bitter-süße Zitronen-Creme. Für die herzhaftere Variation setzen wir auf Orange. Diese heiß waschen, Schale reiben, Saft auspressen. Zwiebel fein hacken, in Butter glasig dünsten, mit dem Saft ablöschen. Alles so lange köcheln lassen, bis der Saft vollständig reduziert und nur noch eine Zwiebelmasse übrig ist. Salz und Orangenabrieb dazugeben.

Kurz vor dem Servieren die Milch mit Muskatnuss und Salz würzen. Maschinell aufschäumen. Alternativ die Milch im Topf auf 65 bis 70 Grad erhitzen und mit einem Schneebesen zu Schaum schlagen. Espresso vorsichtig einfließen lassen.

Heiße Suppe und Orangen-Zwiebel-Curd auf vier Schalen verteilen, auf jede etwas Schaum löffeln, mit Apfelspalten und Selleriegrün verzieren.

Tipp:

Milch für Milchschaum darf nicht kochen. Die richtigen Temperaturen sind wichtig für Milchschaum. Die Milch sollte kühl-schrank-kalt sein, da sich die Milchproteine bis zum Erhitzen so besonders stark ausdehnen und viel Luft aufnehmen können. Die Milch möglichst auf 65 bis 70 Grad Celsius bringen. Mehr Hitze zerstört die Milcheiweiße, es bildet sich kaum noch Schaum. Milchschaum hat weniger Fett als ein Klecks Sahne.

test Februar 2018