

Sellerie-Prosecco-Suppe mit gedünsteten Sirup-Äpfeln

Für 2 Personen

550 g Knollensellerie	1 Apfel (Boskoop)	1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie	1 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe
1 Scheibe Bauernbrot, groß	2 Zweige Majoran	1 Muskatnuss
100 g Crème-fraîche	2 EL Kräuterbutter	2 EL Ahornsirup
200 ml Prosecco	500 ml Gemüsefond	Butter
Zimt	Cayennepfeffer	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Staudensellerie ebenfalls würfeln. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Majoranblätter abzupfen. Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch hineingeben und glasig dünsten. Den Sellerie und den Lauch dazugeben, kurz mit dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit etwa 150 Milliliter Prosecco ablöschen. Dann 250 Milliliter Gemüsefond hinzugeben, aufkochen lassen und das Ganze bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis der Sellerie weich ist. Den Apfel schälen, entkernen und in Stückchen schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücken mit dem Ahornsirup darin anbraten. Aus dem Brot Dreiecke schneiden. Etwas Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen, die Dreiecke darin kross anbraten. Die Crème-fraîche in die Sellerie-Prosecco-Suppe geben und die Suppe pürieren. Dabei so viel Gemüsefond angießen, dass die Suppe cremig wird. Anschließend zum Abschmecken etwas Muskat in die Suppe reiben und außerdem mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe nun durch ein Sieb passieren, noch einmal aufkochen lassen und den restlichen Prosecco und Majoran einrühren. Die Sellerie-Prosecco-Suppe zusammen mit den Sirupäpfeln in einen tiefen Teller geben, das Brot dazulegen und servieren.

Anette Deininger am 07. Februar 2012