

Sellerie-Birnen-Gorgonzola-Suppe mit Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	3 Birnen	1 Schalotte
100 g Gorgonzola	150 ml Weißwein	100 ml Sahne
250 ml Gemüsefond	Olivenöl	1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer

Für die Croûtons:

2 Scheiben Weißbrot	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl, Salz, Pfeffer
---------------------	------------------	-------------------------

Für die Suppe:

Knollensellerie abbrausen, trocken tupfen und klein schneiden. In einem großen Topf den Sellerie mit etwas Olivenöl anschwitzen. Birnen schälen, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Zum Sellerie geben und etwas anschwitzen lassen. Schalotte abziehen, klein schneiden und dazugeben. Wenn die Birnen leicht karamellisieren mit dem Weißwein ablöschen. Den Käse klein schneiden und hinzugeben. Mit Gemüsefond aufgießen, Thymian und Lorbeer zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Thymian und Lorbeer entfernen und mit dem Zauberstab die Suppe pürieren und eventuell durch ein Sieb passieren. Nochmals kurz aufkochen und die Sahne dazugeben. Falls die Suppe zu dick ist, mit etwas Gemüsefond justieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons:

Vom Toastbrot die Ränder abschneiden, die Scheiben nun in kleine Würfel schneiden. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch anquetschen und ins Öl geben. Die Würfel darin goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und den Knoblauch entfernen.

Die Suppe in flachen Suppentellern anrichten. Die Croûtons daneben drapieren und servieren.

Daniel Bäzol am 25. April 2017