

Sellerie-Birnen-Süppchen, Vanille-Croûtons, Bacon

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 kleine Knolle Sellerie	2 nicht zu harte Birnen	1 Zwiebel
1 Zitrone, Saft	Butter	200 g Sahne
1 L Hühnerfond	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Croûtons:

4 Sch. Kastenweißbrot	Butter	1 Vanilleschote
-----------------------	--------	-----------------

Für den Bacon:

4 Scheiben Bacon

Für die Garnitur:

1 Birne	Butter	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Suppe:

Den Sellerie schälen und würfeln. Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Sellerie, Birne und Zwiebel in einen Topf mit etwas Butter anschwitzen, dann Fond angeben und das Gemüse weichgaren.

Suppe mit einem Pürrierstab mixen und durch ein feines Sieb geben. Mit Zitronensaft, Chili, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und schließlich mit Sahne verfeinern.

Für die Croûtons:

Weißbrot in Würfel schneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. In etwas Butter erwärmen. Dann die Weißbrotwürfel hinzugeben und goldbraun rösten.

Für den Bacon:

Bacon krossbraten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Birne in feine Spalten schneiden, vom Kerngehäuse entfernen.

Birnenspalten in etwas Butter braten bzw. glasieren und mit Zucker, Salz und wenig Pfeffer würzen. Birnenspalten als Garnitur verwenden.

Tanja Barbei am 14. Mai 2024