

Sellerie-Birnen-Suppe mit Dill-Koriander-Sesam-Salsa

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Knollensellerie	2 reife Birnen	1 große Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	100 ml Sahne
2 EL Butter	250 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein
1 EL Honig	5 Tropfen Räucheröl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Salsa:

1 $\frac{1}{2}$ harte Birnen	1 rote Chilischote	1 Limette, Saft
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	1 $\frac{1}{2}$ EL geröst. Sesam
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Zwiebelstroh:

1 große Zwiebel	50 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	Salz	Öl

Für die Garnitur:

1 Beet Shisokresse

Für das Raucharoma:

Apfelholz-Räucherchips

Für die Suppe: Den Sellerie schälen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls würfeln. Birnen schälen, entkernen und würfeln.

In einem großen Topf die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch sowie die Selleriewürfel darin glasig dünsten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Birnenwürfel hinzugeben und weitere 10 Minuten mitkochen. Sahne hinzufügen und die Suppe mit einem Pürierstab pürieren, bis sie eine glatte Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer, Honig, Räucheröl und Muskatnuss abschmecken und warmhalten.

Für die Salsa: Limettensaft auspressen. Dill und Koriander fein hacken.

Sesam in einer Pfanne rösten. Birne schälen, entkernen und in Brunoise schneiden. Chilischote halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Zwiebelstroh: Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Mehl mit Paprikapulver und Salz vermengen. Zwiebelringe im gewürzten Mehl wenden.

Pflanzenöl in einem Topf auf etwa 170 Grad erhitzen und die Zwiebelringe portionsweise goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Garnitur: Shisokresse als Garnitur verwenden.

Für das Raucharoma: Die Suppe in eine Schale füllen. Einen Löffel der Dill-Koriander-Sesam-Salsa in die Mitte der Suppe geben und mit etwas Zwiebelstroh und Shisokresse garnieren. Die Schale mit einer Rauchglocke abdecken.

Räuchergerät mit den Räucherchips anzünden und den Rauch unter die Glocke leiten. Glocke verschließen und die Suppe servieren.

Luisa Wendt am 25. März 2025